NAPOLEON®

GOURMET GRILLS

DIE EXPERTEN FÜR GAS- UND INFRAROTGRILLEN



Hier erhalten Sie eine kleine Übersicht unserer Produkte der Marke Napoleon.
Wir führen aber auch viele andere Grills.

Lassen Sie sich inspirieren !



UNSERE GESCHICHTE

Die Firmengeschichte beginnt 1976 mit dem Firmengründer Wolfgang Schroeter. In diesem Jahr gründete er einen kleinen Stahlverarbeitungsbetrieb in Barrie, Ontario, Kanada, wo er mit der Herstellung von Stahlgeländern begann.

Damals konnte noch niemand den unglaublichen Erfolg von Wolf Steel Ltd. und der später folgenden Napoleon®-Kamine und Napoleon®-Gourmet-Grillgeräte vorhersehen. Seit der erste Holzofen vor über 36 Jahren vom Band rollte, hat sich Wolf Steel der Herstellung herausragender und erfolgreicher Produkte verschrieben. Das ursprüngliche Ofenmodell war zweitürig, aus solidem Gusseisen und wurde auf einer 95 m² großen Produktionsfläche gefertigt. 1981 wurde der Name „Napoleon®“ geboren. Unter diesem Name wurde auch das erste Ofenmodell mit einer einzelnen Glastür aus hitzebeständiger Pyroceram-Glaskeramik hergestellt – damals ein Novum in dieser Branche. Dies war der erste unter vielen wichtigen Meilensteinen für Wolf Steel™ und über die nächsten Jahre wuchs die Nachfrage nach Napoleon®-Holzöfen über die Grenzen von Ontario und Kanada hinaus und breitete sich langsam in die USA, Europa und Großbritannien aus. Napoleon® ist ein nach ISO 9001:2008 zertifiziertes Unternehmen mit über 120,000 m² Produktionsfläche und über 700 Mitarbeitern. In Nordamerika ist Napoleon® das größte Privatunternehmen zur Herstellung von hochwertigen holz- und gasbetriebenen Kaminen und Öfen (inkl. Einbauversionen), Gourmet-Gas- und Holzkohlengrills, Produkten für den Außenwohnbereich und Wasserfällen.



KREATIVITÄT, LEISTUNG UND QUALITÄT

Grillen ist unsere Leidenschaft.

Napoleon® ist ein Familienunternehmen, das sich seit über 36 Jahren dem Design und der Herstellung von Qualitätsprodukten für mehr Wohnkomfort verschrieben hat: hocheffiziente Grillgeräte, Kamine und langlebige Produkte für den Außenbereich.

Der Name Napoleon® steht für überlegene Technologie, starke Leistung, ausgewogenes Design und einzigartigen Kundendienst. Ihr Napoleon®-Grill ist für Spitzenleistungen ausgelegt. Mit ihm gelingen Ihnen wunderbare Gerichte und auch das Grillerlebnis selbst wird zum Vergnügen. Entdecken Sie auf den folgenden Seiten den eleganten und klaren Stil von Napoleon® Gourmet Grills als ideale Ergänzung zu Ihrer Terrasse oder Ihrem Garten.

A passionate dedication to grilling.

Napoleon®, a family owned Canadian company, has been providing home comfort for over 36 years, committed to designing and manufacturing only the finest high efficiency grills, fireplaces and outdoor living products you can depend on.

Superior technology, rock solid performance, balanced design and unparalleled customer service are the hallmark of the Napoleon® name. Your Napoleon® grill is designed to excel, offering a cooking experience as gratifying as the wonderful meals you will create. In the pages ahead, you'll discover the beauty and simplicity of Napoleon® style - the ideal complement to your outdoor living space.

Uitermate gepassioneerd voor barbecueën.

Napoleon® is een Canadees familiebedrijf dat al meer dan 36 jaar producten en oplossingen biedt om woningen van alle modern comfort te voorzien. Dankzij onze nooit aflatende inzet op het gebied van ontwerp en productie vindt u bij ons de beste, meest efficiënte barbecues en grills, inbouwkachels en terras- en tuinproducten. Kwaliteit waarop u kunt vertrouwen.

Een superieure technologie, betrouwbare werking, harmonisch ontwerp en ongeëvenaarde klantenservice zijn het handelsmerk van Napoleon®. Uw Napoleon® barbecue of grill werd speciaal ontworpen om uit te blinken en andere modellen te overtreffen. Niet alleen het grillen zelf zal een prettige ervaring worden, maar ook de fantastische maaltijden die u ermee zult bereiden. Neem een kijkje op de volgende pagina's en ontdek de schoonheid en eenvoud van de Napoleon® stijl - de ideale aanvulling op uw leefruimte buiten.

La passion au service des barbecues.

Napoleon® est une entreprise familiale canadienne spécialisée dans le mobilier de confort haut de gamme. Elle conçoit et fabrique depuis plus de 36 ans des barbecues, foyers et mobiliers d'extérieur efficaces et robustes.

Une technologie innovante, des performances inégalées, un design élégant et un service clientèle irréprochable constituent la marque de fabrique de Napoleon®. Votre barbecue Napoleon® a été conçu pour vous offrir une expérience de cuisson unique et parfaite, aussi gratifiante que les merveilleux repas qu'il va vous permettre de préparer. Ces quelques pages vont vous faire découvrir la beauté et la simplicité du style Napoleon®, le complément idéal de votre espace de vie extérieur.

SALAT VON GRILLGEMÜSE MIT SHIRAZ-BALSAMICOESSIG-VINAIGRETTE

- 1 Grill Wok-Korb #56025

Rotweinbalsamicoessig-Vinaigrette:

- 250 ml Olivenöl
- 60 ml Rotwein Syrah
- 60 ml Balsamicoessig
- 30 ml Dijon Senf
- 15 ml grob gehackter Rosmarin
- Salz und grob gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 1 gelbe Zwiebel (Vidalia), geschält und in Ringe geschnitten
- 2 grüne Zucchini, längs halbiert
- 8 große weiße Pilze (z. B. Champignons)
- Paprikaschoten (rot, gelb, orange) halbiert, ohne Stiel und Samen
- 1 Bund grüner Spargel, holzige Enden abschneiden
- 250 ml (1 Tasse) Ziegenkäse, gekrümelt
- 5 ml (1 Teelöffel) frischer Rosmarin, grob gehackt

Zuerst die Vinaigrette zubereiten. In einer Schüssel Olivenöl, Rotwein, Balsamicoessig, Dijon Senf und Rosmarin mit dem Schneebesen verrühren. Nach Geschmack mit Salz und grob gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.

Das Gemüse in eine große Schüssel oder einen gut verschließbaren Plastikbeutel oder -behälter legen. Die Hälfte der Vinaigrette über das Gemüse in den Behälter gießen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank marinieren. Häufig wenden, um es gleichmäßig zu marinieren. Die andere Hälfte der Vinaigrette zum Anrichten des Gemüses nach dem Grillen verwenden.

Grill auf mittelhoher Einstellung vorheizen. Gemüse aus der Marinade nehmen und in einem Napoleon® Grill-Wok gleichmäßig verteilen. Den Grill-Wok auf den Grill stellen und das Gemüse unter häufigem Wenden 6-8 Minuten pro Seite grillen. Das Gemüse gelegentlich mit Marinade bepinseln. Das Gemüse sollte leicht angebrannt aussehen und weich gekocht sein. Wok vom Grill nehmen und kurz abkühlen lassen. Gemüse entnehmen und in große Stücke schneiden. Gemüse in einer großen Salatschüssel mit der übrigen Rotwein-Balsamicoessig-Vinaigrette vermischen und nach Geschmack mit Salz und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Auf einer Servierplatte anrichten und mit zerkrümeltem Ziegenkäse und grob gehacktem frischen Rosmarin bestreuen.

Für 8 Personen

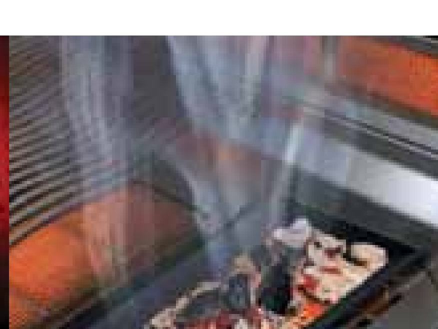

1 - Twin head cooking system with two dedicated infrared SIZZLE ZONE™ bottom burners
2 - Space saving LIFT EASE™ roll top lid
3 - Rear infrared burner with optional rotisserie kit and 4 forks
4 - Range side burner
5 - Extra storage space for large gatherings
6 - Available as a propane unit
7 - Convenient pull out drawer


1 - Grillcombinatie met dubbele kookzone en twee vaste bodem-branders met infrarode SIZZLE ZONE™
2 - Plaatsbesparend LIFT EASE™ roldeksel
3 - Infrarode brander met optionele draaispitkit en 4 bevestigingsvorken
4 - Zijbrander op gas
5 - Extra opbergruimte komt altijd goed van pas
6 - Beschikbaar als propaangasmodel
7 - Handige uittrekbare warmhoudlade

1 - Système de cuisson à double tête avec deux brûleurs de cuve SIZZLE ZONE™ infrarouge
2 - Couvercle LIFT EASE™ à gain d'espace
3 - Bruleur arrière infrarouge avec kit de rôtissoire et 4 fourches en option
4 - Brûleur latéral de gazinière
5 - Rangements supplémentaires pour les grandes fêtes
6 - Existe en modèle au propane
7 - Tiroir chauffe-plat ergonomique



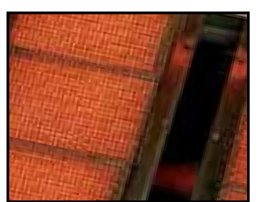




WAVE™ Stabgrillroste aus Edelstahl
Stainless Steel WAVE™ Cooking Grids
Roestvrijstalen WAVE™ grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE™ en acier inoxydable



Edelstahl-Flammenschutzeinsätze
Stainless Steel Sear Plates
Roestvrijstalen schroeiplaten
Plaques de brûleur en acier inoxydable



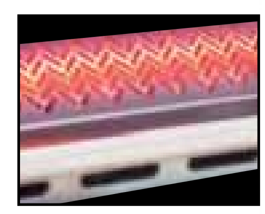
Zwei untere Infrarotbrenner
Two Infrared Bottom Burners
Twee infrarode bodembranders
Deux brûleurs de cuve à infrarouge



Ausziehbare Schublade
Pull Out Drawer
Uittrekbare warmhoudlade
Tiroir chauffe-plat



Seitenbrenner
Range Side Burner
Zijbrander op gas
Brûleur latéral de gazinière



Infrarot-Heckbrenner
Infrared Rear Burner
Infrarode achterbrander
Brûleur arrière infrarouge

45 cm | 68 cm

43 cm | Infrarotbrenner | Hauptgrillfläche | Seiten-brenner | Ø 24 cm

221 cm x 72 cm x 126 cm | 155.1 kg

PRESTIGE® II PT750

> 27.7 kW | 7 Brenner
PT750RSBI

1 - Doppelgrillsystem mit zwei eigenen SIZZLE ZONE™ Infrarotbrennern

2 - Platzsparende LIFT EASE™ Rollhaube

3 - Rückseitiger Infrarotbrenner mit optionalem Drehspieß-Set und 4 Gabelspießen

4 - Seitenbrenner

5 - Zusätzlicher großer Stauraum

6 - Als Propangasgerät erhältlich

7 - Praktische, ausziehbare Schublade

PT750RSBI

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



ZUBEREITUNG WIE IM BACKOFEN – Napoleons LIFT EASE™ Rollhaube gleitet platzsparend zurück. Das dicht verschlossene Grillsystem gibt Wind keine Chance. So bleibt die Hitze unter der geradlinigen, doppelwandigen Rollhaube lange erhalten – für regulierbare Temperaturen wie im Backofen.

OVEN-LIKE PERFORMANCE – Napoleon's LIFT EASE™ roll top lid tucks neatly back giving you more space on your patio or deck. The tightly sealed lid will not be compromised by prevailing winds. Maximum heat is retained in the streamlined, double-walled lid for oven-like performance.

OVEN-EFFECT – Napoleon's LIFT EASE™ roldeksel glijdt bij het openen achter de barbecue zodat u meer ruimte op uw patio of terras bekomt. Het goed afsluitende deksel blijft zelf bij hoge wind stevig vastzitten. Dankzij het gestroomlijnd, dubbelwandig deksel blijft een maximum aan warmte behouden en een oven-effect gecreëerd.

UNE CUISSON COMME DANS UN FOUR – Grâce au couvercle LIFT EASE™ de Napoleon®, qui s'ouvre en se repliant, vous gagnez de la place sur votre terrasse. Ce couvercle à fermeture totalement hermétique ne pourra pas être soulevé par les vents violents. La chaleur est retenue au maximum par ce couvercle à double paroi aux lignes résolument modernes, pour un résultat comparable à la cuisson au four.



1 - Infrared SIZZLE ZONE™ grill and side burner
2 - Optional commercial quality rotisserie kit with counter balance and 4 forks for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner
3 - Deluxe high top, space saving LIFT EASE™ roll top lid with polished chrome trim accents and handle
4 - Stainless steel cooking system
5 - Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice bucket with cutting board, polished chrome towel bars and tool hooks
6 - Pedestal base with hidden, locking casters
7 - Available as a propane unit



1 - Infrarode zij- en achter-brander met SIZZLE ZONE™
2 - Optionele, professionele draaispitkit met tegengewicht en 4 bevestigingsvorken voor culinaire hoogstandjes bereid m.b.v. de infrarode achterbrander
3 - Luxueuze uitvoering met plaatsbesparend LIFT EASE™ roldeksel en verchroomde afwerking en handgreep
4 - Roestvrijstalen kooksysteem
5 - Hoogwaardige roestvrijstalen zijvakken met geïntegreerde beker-/fleshouders en ijsemmer met snijplank, gepolijste hand- doekstangen in chroom en houders voor uw barbecuegereedschap
6 - Strak gestroomlijnd onderstel met aan het zicht onttrokken, vastzetbare zwenkwieltjes
7 - Beschikbaar als propaangasmodel

1 - Barbecue et brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouges
2 - Kit de rôtissoire robuste optionnel, avec contrepoids et 4 fourches, utilisant le brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant
3 - Couvercle LIFT EASE™ haut de gamme à gain d'espace avec finition en chrome poli et poignée
4 - Système de cuisson en acier inoxydable
5 - Plans de travail latéraux en acier inoxydable avec compartiment pour boissons et bac à glace avec planche à découper, porte-torchons et porte-ustensiles en chrome poli
6 - Roulettes à blocage dissimulées dans la base du piédestal
7 - Existe en modèle au propane

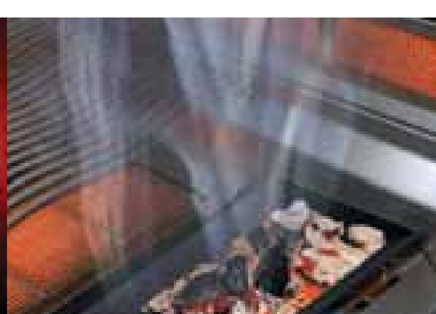




Hergestellt in Kanada

NAPOLEON®

DIE EXPERTEN FÜR GAS- UND INFRAROTGRILLEN



PRESTIGE PRO™ PRO600

> 27.7 kW | 6 Brenner
PRO600RSIB

WAVE™ Stabgrillroste aus Edelstahls
Stainless Steel WAVE™ Cooking Grids
Roestvrijstalen WAVE™ grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE™ en acier inoxydable



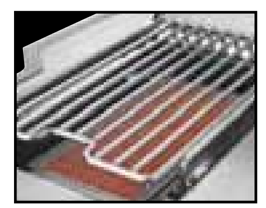
Edelstahl-Flammenschutzeinsätze
Stainless Steel Sear Plates
Roestvrijstalen schroeiplaten
Plaques de brûleur en acier inoxydable



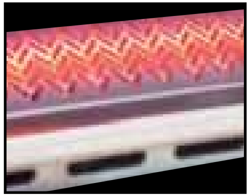
Elektronische Zündung
Electronic Ignition
Elektronisch ontstekingsmechanisme
Allumage électronique



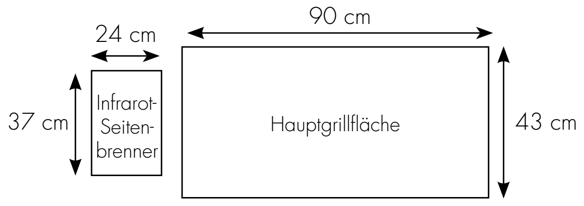
Integriertes Eisfach
Integrated Ice Bucket
Geïntegreerde ijsemmer
Bac à glace intégré



SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner
Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner
Infrarode zijbrander met SIZZLE ZONE™
Brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouge



Infrarot-Heckbrenner (Edelstahl)
Infrared Rear Burner
Infrarode achterbrander
Brûleur arrière infrarouge



187 cm x 68 cm x 130 cm | 127.9 kg

1 - SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner

2 - Optional: professionelles Drehspieß-Set mit Gegengewicht und 4 Gabelspießen für die Zubereitung köstlicher Grillgerichte mit dem Infrarot-Heckbrenner

3 - Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende LIFT EASE™ Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und verchromtem Griff

4 - Edelstahl-Grillsystem

5 - Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eisfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken

6 - Sockel mit versteckten, fixierbaren Lenkrollen

7 - Als Propangasgerät erhältlich

PRO600RSIB

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



HOLZKOHLEAROMA MIT IHREM GASGRILL – Mit dem optionalen Holzkohleeinsatz genießen Sie das Aroma und Vergnügen des Holzkohlegrillens auf Ihrem Gasgrill. Ersetzen Sie einfach einen Flammenschutzeinsatz mit dem Holzkohleeinsatz, legen Sie Kohlen auf und entzünden Sie diese wie gewohnt mit dem Gasgrillzünder. Details auf Seite 38.

CHARCOAL FLAVOUR FROM YOUR GAS GRILL – Napoleon's optional charcoal tray is designed to let you add the fun & flavour of charcoal anytime, on your gas grill. Simply replace a sear plate with the charcoal tray, add charcoal and light with your gas grill. For more details see page 38.

TYPISCHE HOUTSKOOLSMAAK OP UW GASGRILL – Met Napoleon's optionele houtskoolbak kunt u zelfs op uw gasbarbecue genieten van het plezier en de smaak van houtskool. Vervang één van de schroeiplaten door de houtskoolbak, voeg houtskool toe en ontsteek m.b.v. de gasbrander. Meer informatie vindt u op pagina 38.

LES ARÔMES DU CHARBON SUR UN BARBECUE À GAZ – Le plateau à charbon optionnel de Napoleon® est conçu pour que vous puissiez vous amuser à cuire vos aliments au charbon sur votre barbecue à gaz, et profiter de nouveaux arômes. Il vous suffit de remplacer une plaque de brûleur par le plateau à charbon, d'ajouter quelques briquettes et de les allumer avec votre barbecue à gaz. Pour plus de détails, voir page 38.

BRIE VOM ZEDERNBRETT MIT FRISCHEN BEEREN

- 1 Napoleon® Zedernholzplanke, mindestens eine Stunde in Wasser eingeweicht
- 2 x 125 g Stücke Brie oder Camembert
- 250 ml Erdbeeren, geputzt und geviertelt
- 250 ml frische Beeren (Blaubeeren, Himbeeren oder Brombeeren)
- 125 ml Himbeermarmelade
- 60 ml Sauvignon Blanc-Weißwein
- Salz und grob gemahlener Pfeffer, nach Geschmack

Zedernholzplanke mindestens eine Stunde in kaltem Wasser einweichen. Die runden Brie- oder Camembertstücke gleichmäßig verteilt auf dem eingeweichten Holzbrett auflegen. Alle Beeren in eine Rührschüssel geben, Weißwein und Marmelade zugeben und vorsichtig vermischen. Nach Geschmack mit Salz und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Grill auf mittlerer Einstellung vorheizen. Die Beerenmischung gleichmäßig über den beiden Käsestücken verteilen. Die Holzplanke auf den vorgeheizten Grill legen und Deckel schließen. Den Käse auf dem Holzbrett 10-12 Minuten grillen bis die Seiten leicht ausgestülpt aussehen und goldbraun sind. Vom Holzbrett nehmen und mit frischem Baguette oder Kräckern servieren. Halten Sie ausreichend Servietten bereit!

Für 6 Personen



1 - Infrared SIZZLE ZONE™ grill and side burner
2 - Optional heavy duty rotisserie kit with counter balance and 2 forks for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner
3 - Deluxe high top, space saving LIFT EASE™ roll top lid with polished chrome trim accents and handle
4 - Engaging i-GLOW™ backlit control knobs for late night entertaining
5 - Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice bucket with cutting board, polished chrome towel bars and tool hooks
6 - Pedestal base with hidden, locking casters
7 - Available as a natural gas or propane unit
8 - Four heavy gauge, long lasting stainless steel tube burners with crossover ignition



1 - Infrarode zij- en achter-brander met SIZZLE ZONE™
2 - Optionele, hoogwaardige draaispitkit met tegengewicht en 2 bevestigingsvorken voor culinaire hoogstandjes bereid met behulp van de infrarode achterbrander
3 - Luxueuze uitvoering met plaatsbesparend LIFT EASE™ roldeksel en verchroomde afwerking en handgreep
4 - Entertain tot in de vroege uurtjes dankzij i-GLOW™, het aantrekkelijk verlicht bedieningspaneel
5 - Hoogwaardig roestvrijstalen zijvakken met geïntegreerde drank-/fleshouders, ijsemmer en snijplank, gepolijste handdoekstangen in chroom en haken voor al uw barbecuegereedschap
6 - Strak gestroomlijnd onderstel met aan het zicht onttrokken, vastzetbare zwenkwieltjes
7 - Beschikbaar als aardgas- of propaangasmodel
8 - 4 hoogwaardige, solide en duurzame roestvrijstalen buisbranders met cross-over ontsteking



1 - Barbecue et brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouges
2 - Kit de rôtissoire robuste optionnel, avec contrepoids et 2 fourches, utilisant le brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant.
3 - Couvercle LIFT EASE™ haut de gamme à gain d'espace avec finition en chrome poli et poignée
4 - Boutons de commande rétro-éclairés iGLOW™ pour cuisiner en soirée
5 - Plans de travail latéraux en acier inoxydable avec compartiment pour boissons et bac à glace avec planche à découper, porte-torchons et porte-ustensiles en chrome poli
6 - Roulettes à blocage dissimulées dans la base du piédestal
7 - Existe en modèle au gaz naturel ou au propane
8 - Quatre brûleurs tubulaires robustes et longue durée, en acier inoxydable, avec pont d'allumage

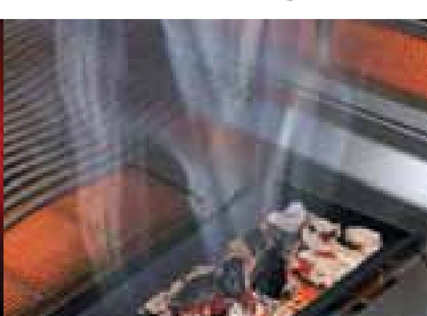




Hergestellt in Kanada

NAPOLEON®

DIE EXPERTEN FÜR GAS- UND INFRAROTGRILLEN



PRESTIGE PRO™ PRO500

> 22.5 kW | 6 Brenner
PRO500RSIB

1 - SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner

2 - Optional: Profi-Drehspieß-Set mit Gegengewicht und 2 Gabelspießen für die Zubereitung köstlicher Grillgerichte mit dem Infrarot-Heckbrenner

3 - Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende LIFT EASE™ Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und verchromtem Griff

4 - i-GLOW™ Bedienelemente mit Hintergrundbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht

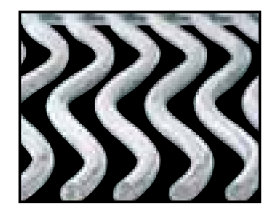
5 - Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eisfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken

6 - Sockel mit versteckten und fixierbaren Lenkrollen

7 - Als Propan- oder Erdgasgerät erhältlich

8 - Vier massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner mit Crossover-Zündsystem

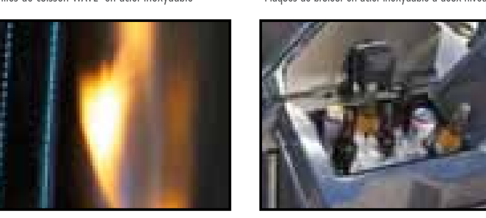
PRO500RSIB



WAVE™ Stabgrillroste aus Edelstahl
Stainless Steel WAVE™ Cooking Grids
Roestvrijstalen WAVE™ grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE™ en acier inoxydable



2-stufige Flammenschutzeinsätze aus Edelstahl
Dual-Level, Stainless Steel Sear Plates
Roestvrijstalen schroeiplaten met niveauverschil
Plaques de brûleur en acier inoxydable à deux niveaux



Verlässliches JETFIRE™ Zündsystem
Instant JETFIRE™ Ignition
Onmiddellijke JETFIRE™ ontsteking
Allumage JETFIRE™ instantané

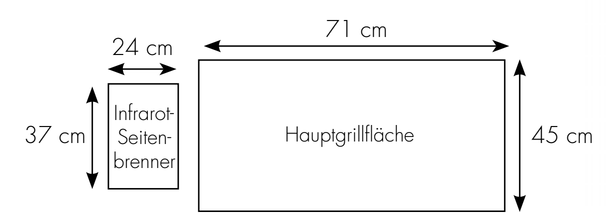
Integriertes Eisfach
Integrated Ice Bucket
Geïntegreerde ijsemmer
Bac à glace intégré



SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner
Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner
Infrarode zijbrander met SIZZLE ZONE™
Brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouge



Infrarot-Heckbrenner
Infrared Rear Burner
Infrarode achterbrander
Brûleur arrière infrarouge



169 cm x 67 cm x 131 cm | 99.8 kg



NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



MASSIVES GRILLSYSTEM AUS EDELSTAHL – Es überzeugt mit regulierbarer Hitze für heißes Anbraten bis hin zu langsamem Garen, WAVE™ Edelstahl-Stabgrillrosten für die typische Napoleon® Grillmarkierung, selbstreinigenden Flammenschutzeinsätzen für reduziertes Aufflackern sowie massiven, langlebigen Brennern für eine kontrollierte, gleichmäßige Hitze.

HEAVY DUTY STAINLESS STEEL COOKING SYSTEM – The even, consistent heat from high and hot to low and slow; WAVE™ cooking grids for those trademark Napoleon® sear lines, self cleaning sear plates for reduced flare-ups and heavy gauge, long lasting burners for controlled, even heat.

HOOGWAARDIG ROESTVRIJSTALEN KOOKSYSTEEM – Een gelijkmatige, constante hitte zowel bij snel grillen aan hoge temperaturen als bij langzaam stoven; WAVE™ grill-roosters voor die kenmerkende Napoleon® schroeilijnen, zelfreinigende schroeiplaten en hoogwaardige, duurzame branders voor een eenvoudig te regelen, gelijkmatige warmteverdeling.

SYSTÈME DE CUISSON ROBUSTE EN ACIER INOXYDABLE – Répartition homogène et constante de la chaleur, à feu vif comme à petit feu ; grilles de cuisson WAVE™ ondulées brevetées Napoleon® ; plaques de brûleurs autonettoyantes réduisant les risques de poussées de flamme ; et brûleurs robustes longue durée pour un meilleur contrôle de la chaleur.



1 - Four heavy gauge, long lasting stainless steel tube burners with crossover ignition
2 - Space saving LIFT EASE™ roll top lid
3 - Stainless steel side shelves with condiment trays
4 - Stainless steel cooking system
5 - EASY ROLL™ locking casters
6 - Available as a natural gas or propane unit (Stainless steel)
7 - Available as a propane unit (Black)
8 - Infrared SIZZLE ZONE™ grill and side burner
9 - Optional heavy duty rotisserie kit with counter balance and 2 forks for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner



1 - 4 hoogwaardige, duurzame roestvrijstalen buisbranders met cross-over ontsteking
2 - Plaatsbesparend LIFT EASE™ roldeksel
3 - Roestvrijstalen zij-vakken voor sausjes en specerijen
4 - Roestvrijstalen kooksysteem
5 - EASY ROLL™ vastzetbare zwenkwieltjes
6 - Beschikbaar als aardgas- of propaangasmodel (roestvrijstalen uitvoering)
7 - Beschikbaar als propaangasmodel (zwarte uitvoering)
8 - Infrarode grill met SIZZLE ZONE™ en zijbrander op gas
9 - Optionele, hoogwaardige draaispitkit met tegengewicht en 2 bevestigingsvorken voor maaltijden van restaurantkwaliteit bereid met behulp van de infrarode achterbrander

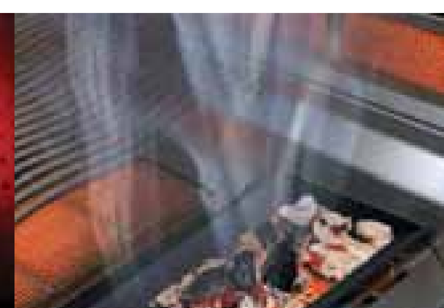
1 - Quatre brûleurs tubulaires robustes et longue durée, en acier inoxydable, avec pont d'allumage
2 - Couvercle LIFT EASE™
3 - Plans de travail latéraux en acier inoxydable avec plateaux à condiments
4 - Système de cuisson en acier inoxydable
5 - Roulettes à blocage EASY ROLL™
6 - Existe en modèle au gaz naturel ou au propane (acier inoxydable)
7 - Existe en modèle au propane (coloris noir)
8 - Barbecue et brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouges
9 - Kit de rôtissoire robuste optionnel, avec contrepoids et 2 fourches, utilisant le brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant




Hergestellt in Kanada

NAPOLEON®

DIE EXPERTEN FÜR GAS- UND INFRAROTGRILLEN



PRESTIGE® P500

> 22.5 kW | 6 Brenner
P500RSIB


2-stufige Flammenschutzeinsätze aus Edelstahl
Dual-Level, Stainless Steel Sear Plates
Roestvrijstalen schroeiplaten met niveauverschil
Plaques de brûleur en acier inoxydable à deux niveaux

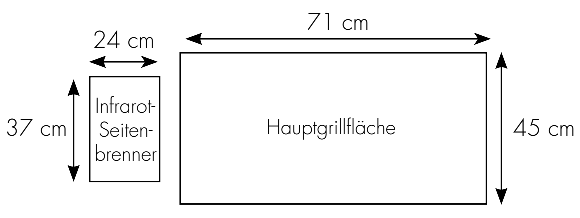
WAVE™ Stabgrillroste aus Edelstahl
Stainless Steel WAVE™ Cooking Grids
Roestvrijstalen WAVE™ grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE™ en acier inoxydable


Verlässliches JETFIRE™ Zündsystem
Instant JETFIRE™ Ignition
Onmiddellijke JETFIRE™ ontsteking
Allumage JETFIRE™ instantané


Infrarot-Heckbrenner
Infrared Rear Burner
Infrarode achterbrander
Brûleur arrière infrarouge


SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner
Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner
Infrarode zijbrander met SIZZLE ZONE™
Brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouge


ACCU-PROBE™ Thermometer
ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
ACCU-PROBE™ temperatuursonde
Jauge de température ACCU-PROBE™



163 cm x 67 cm x 128 cm | 87.1 kg

1 - 4 massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner mit Crossover-Zündung

2 - Platzsparende LIFT EASE™ Rollhaube

3 - Edelstahl-Seitenablagen mit Gewürzregalen

4 - Edelstahl-Grillsystem

5 - Fixierbare EASY ROLL™ Lenkrollen

6 - Als Propan- oder Erdgasgerät erhältlich (Edelstahl)

7 - Als Propangasgerät erhältlich (schwarz)

8 - SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner

9 - Optional: Drehspieß-Set mit Gegengewicht und 2 Gabelspießen für die Zubereitung köstlicher Grillgerichte mit dem Infrarot-Heckbrenner

P500RSIB

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



2-STUFIGE FLAMMENSCHUTZEINSÄTZE AUS EDELSTAHL - Flammenschutzeinsätze auf 2 Ebenen fungieren als gleichmäßiger Wärmeverteiler über die gesamte Grillfläche und leiten abtropfende Fette und Bratensaft an der Flamme vorbei.

DUAL-LEVEL STAINLESS STEEL SEAR PLATES – Dual-level, individual stainless steel sear plates allow consistent, even heat and continuous grease run off. Heat is spread evenly over the entire grilling surface.

ROESTVRIJSTALEN SCHROEIPLATEN MET NIVEAUVERSCHIL – Individuele, roestvrijstalen schroeiplaten met niveauverschil verzekeren een constante, gelijkmatige warmteverspreiding en het afdruipen van vet. De warmte wordt gelijkmatig over het grill-oppervlak verspreid.

PLAQUES DE CUISSON EN INOX À 2 NIVEAUX – Les plaques de cuisson individuelles en acier inoxydable à deux niveaux permettent une répartition homogène et constante de la chaleur, ainsi qu'un meilleur écoulement des graisses. La chaleur est répartie de façon homogène sur toute la surface du barbecue.

GEDÜNSTETE BIRNEN MIT BLUTORANGEN UND CHARDONNAY

Chardonnay-Karamellsauce

- 250 ml Chardonnay-Weißwein
- 250 ml brauner Zucker
- 250 ml Sahne (ca. 35% Fettgehalt)
- 125 ml gezuckerte Kondensmilch

- 6 frische Birnen
- 12 Lagen Alufolie (30 cm x 30 cm)
- 125 ml brauner Zucker
- 3 + 3 Blutorangen oder Tangerinen
- 125 ml Chardonnay (Weißwein)
- 15 ml grob gemahlener Pfeffer
- 6 kleine Zimtstangen
- 1 Bund frische Minze
- Vanilleeis
- 500 ml gemischte Beeren (Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren)

Den Weißwein in einem mittelgroßen Saucentopf auf hoher Hitze zum Kochen bringen. Auf mittlere Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis der Wein circa um die Hälfte eingekocht ist. Braunen Zucker hinzugeben und leicht mit dem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Die Sahne mit dem Schneebesen einrühren und wieder zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und bei niedriger Hitze 1-2 Minuten köcheln lassen. Topf vom Feuer nehmen, vollständig abkühlen lassen und die Kondensmilch einrühren. Beiseite stellen und bis zur weiteren Verwendung warmhalten. Die chardonnay-Karamellsauce kann abgedeckt im Kühlschrank ca. 5 Tage aufbewahrt werden.

Eine Seite des Grills auf mittelhoher Einstellung vorheizen. Blutorangen (oder Tangerinen) auspressen und den Saft in eine kleine Rührschüssel geben, mit 125 ml chardonnay vermischen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die übrigen drei Blutorangen vorbereiten. Die Ober- und Unterseite jeder Orange flach abschneiden und die Frucht quer durchschneiden (6 Orangenhälften). Beiseite stellen, Birnen schälen und an der Unterseite ein kleines Stück ausschneiden, sodass die Birnen aufrecht stehen. Beiseite stellen, 2 Lagen Alufolie (doppelt gelegt) auf einen flachen Untergrund legen. Eine Blutorangenhälfte in die Mitte der Folie setzen, 1 Esslöffel braunen Zucker in der Mitte anhäufen, dann eine Birne aufrecht auf den Zucker aufsetzen. Die Birne mit ca. 1 Esslöffel der Wein-Orangensaftmischung beträufeln, dann mit grob gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. Die Alufolie an den vier Ecken aufwärts zur Mitte hin zusammen ziehen, eine kleine Zimtstange in die Birne einstecken und die Folie leicht zusammenfassen, um ein kleines Bündel zu formen. Diese Schritte mit allen Birnen wiederholen. Die Birnenbündel auf der kalten Grillseite aufsetzen, den Deckel schließen und bei indirekter Hitze 30 bis 45 Minuten grillen bis die Birnen weich sind. Die Bündel vom Grill nehmen, ca. 1-2 Minuten abkühlen lassen und sehr vorsichtig öffnen, da viel heißer Dampf entweichen wird. Die Birne aus der Folie nehmen und die pochierten Orangenscheiben in die Mitte eines Serviertellers legen. Birnen aufschneiden: Führen Sie hierzu das Messer am Stiel ein und schneiden Sie die Birne im Abstand von ca. 0,5 cm längs ca. 1 cm tief ein. Die Birne wieder auf die Orangenscheibe aufsetzen, mit der chardonnay-Karamellsauce beträufeln und mit frischer Minze garnieren. Diese Schritte mit allen Birnen wiederholen. Mit Vanilleeis und frischen Beeren servieren.

Für 6 Personen


1 - Infrared SIZZLE ZONE™ grill and side burner (LEX485)
2 - Double walled stainless steel lid
3 - Range Side Burner (LEX605 & LEX730)
4 - Infrared bottom and rear burners (LEX605 & LEX730)
5 - Stainless steel WAVE™ cooking grids
6 - Engaging i-GLOW™ backlit control knobs for late night entertaining
7 - Available as a propane unit
8 - Integrated ice bucket and cutting board


1 - Infrarode grill en zij-brander met SIZZLE ZONE™ (LEX485)
2 - Dubbelwandig roestvrijstalen deksel
3 - Zijbrander op gas (LEX605 & LEX730)
4 - Infrarode bodem-en achterbranders (LEX605 & LEX730)
5 - Roestvrijstalen WAVE™ grill-roosters
6 - Entertain tot in de vroege uurtjes dankzij het aantrekkelijk verlicht i-GLOW™ bedieningspaneel
7 - Beschikbaar als propaangasmodel
8 - Geïntegreerde ijsemmer en snijplank


1 - Barbecue et brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouges (LEX485)
2 - Couvercle à double paroi en acier inoxydable
3 - Brûleur latéral de gazinière (LEX605 & LEX730)
4 - Brûleurs arrière et de cuve infrarouges (LEX605 & LEX730)
5 - Grilles de cuisson WAVE™ en acier inoxydable
6 - Boutons de commande rétro-éclairés iGLOW™ pour cuisiner en soirée
7 - Existe en modèle au propane
8 - Bac à glace intégré avec planche à découper





LEX SERIE

> 22.2 kW | 5 Brenner
LEX485RSIB

> 27.3 kW | 6 Brenner
LEX605RSBI

> 32.1 kW | 7 Brenner
LEX730RSBI

SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner
Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner
Infrarode zijbrander met SIZZLE ZONE™
Brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouge
(LEX485)

Rückseitiger Keramik-Infrarotbrenner
Ceramic Infrared Rear Burner
Ceramische, infrarode achterbrander
Brûleur arrière à infrarouge céramique

Optionales Küchenmodul
Optional Kitchen Module
Optionele keukenmodule
Module d'évier optionnel
(OD-KSM100)

i-GLOW™ Bedienelemente
i-GLOW™ Backlit Technology
i-GLOW™ verlichte bedieningsknoppen
Technologie de rétro-éclairage iGLOW™

68 cm × 46 cm Hauptgrillfläche | 24 cm × 37 cm Infrarot-Seitenbrenner
152 cm x 70 cm x 125 cm | 77 kg

85 cm × 46 cm Hauptgrillfläche | Seitenbrenner Ø 24 cm
169 cm x 70 cm x 125 cm | 81 kg

102 cm × 46 cm Hauptgrillfläche | Seitenbrenner Ø 24 cm
186 cm x 70 cm x 125 cm | 102 kg

1 - SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner (LEX485)

2 - Doppelwandiger Grilldeckel aus Edelstahl

3 - Seitenbrenner mit Kochfeld (LEX605 & LEX730)

4 - Untere und rückseitige Infrarotbrenner (LEX605 & LEX730)

5 - WAVE™ Stabgrillroste aus Edelstahl

6 - i-GLOW™ Bedienelemente mit Hintergrundbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht

7 - Als Propangasgerät erhältlich

8 - Integriertes Eisfach mit Schneidebrett

LEX485RSIB
LEX605RSBI
LEX730RSBI

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



RICHTIG RÄUCHERN – Füllen Sie feuchte Räucherspäne in die Räucherpfeife, platzieren Sie diese über dem linken Brenner und schalten Sie ihn ein. Legen Sie das Fleisch über den rechten Brenner ohne ihn einzuschalten. Sie nutzen nun die indirekte Grillmethode. Räuchern Sie Ihr Grillgut unter geschlossenem Deckel für einige Stunden und genießen Sie den einzigartigen Geschmack!

SMOKING – Place wet wood chips into the smoker tube and place over the left burner, then turn the burner on. Place your meat over the right burner, but do not turn on that burner. You are using the indirect cooking method. Smoke the meat for several hours under a closed lid.

ROOK-FACILITEIT – Plaats met water doordrenkte houtspaanders in de rookbuis en leg deze boven de linkerbrander. Steek de brander aan en leg uw vlees boven de rechterbrander. Steek deze brander niet aan. U gebruikt de indirecte kookmethode. Rook het vlees gedurende enkele uren onder een gesloten deksel.

FUMAGE – Remplir le boîtier de fumage de copeaux de bois humidifiés et le placer sur le brûleur de gauche avant de l'allumer. Mettre la viande sur le brûleur de droite, sans l'allumer. C'est la méthode de cuisson indirecte. Fumer la viande pendant plusieurs heures en laissant le couvercle fermé.

GLASIERTE SOJA-WASABI-HÄHNCHENKEULEN

- 12 Hähnchenoberkeulen, mit Haut und Knochen
- 30 ml Hähnchen- und Rippchen-Gewürzmischung oder andere handelsübliche Gewürzmischung

Soja-Wasabi-Glasur

- 30 ml Pflanzenöl
- 5 ml Sesamöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 15 ml fein gehackte Ingwerwurzel
- 125 ml Sojasauce
- 60 ml Honig
- 30 ml Reisessig
- 15 ml Wasabipulver
- Salz und grob gemahlener Pfeffer, nach Geschmack
- 60 ml geröstete Sesamsamen
- 125 ml eingelegter Ingwer

Hähnchenoberkeulen abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Hähnchenteile mit hähnchen- und rippchengewürzmischung würzen. Das Gewürz gut in das Fleisch einarbeiten.

Zur Vorbereitung der Glasiersauce das Pflanzenöl und Sesamöl in einen mittleren Saucentopf geben und auf mittlerer Temperatur erhitzen. Den Knoblauch und Ingwer ca. 3 bis 4 Minuten weich und duftend sautieren.

Sojasauce, Honig und Reisessig einrühren. Zum Kochen bringen, Temperatur reduzieren und bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und mit dem Schneebesen das wasabipulver einrühren. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Grill auf mittelhoher Einstellung vorheizen. Hähnchenteile leicht mit einem nicht haftendem Speiseöl einsprühen und auf den Grill legen. Hähnchenoberkeulen auf jeder Seite ca. 2 bis 3 Minuten scharf anbraten. Die Hähnchenoberkeulen auf den obersten Grillrost legen, den Grill auf mittlere Hitze reduzieren und Deckel schließen. Die Hähnchenoberkeulen 20 bis 30 Minuten bei indirekter Hitze rösten und alle 10 Minuten großzügig mit Glasiersauce bepinseln. Die Hähnchenoberkeulen ein letztes Mal mit der Glasur bepinseln und vom Grill nehmen. Hähnchen mit dem gerösteten Sesam bestreuen und mit eingelegtem Ingwer und der übrigen Glasiersauce servieren.

Für 6 Personen



1 - Ceramic infrared rear rotisserie burner
2 - Integrated interior lights
3 - Porcelainized cast iron WAVE™ cooking grids
4 - Infrared SIZZLE ZONE™ grill and side burner
5 - i-GLOW™ backlit technology
6 - Available as a natural gas or propane unit (Stainless steel)
7 - Available as a propane unit (Black porcelain)
8 - Integrated ice bucket and cutting board
9 - Available in black porcelain and stainless steel



1 - Ceramische, infrarode draaispitbrander
2 - Ingebouwde binnenverlichting
3 - Geëmailleerd gietijzeren WAVE™ grill-roosters
4 - Infrarode grill en zijbrander met SIZZLE ZONE™
5 - i-GLOW™ verlichte bedieningsknoppen
6 - Beschikbaar als aardgas-of propaangasmodel (RVS)
7 - Beschikbaar als propaangasmodel (zwart email)
8 - Geïntegreerde ijsemmer en snijplank
9 - Verkrijgbaar in zwart email en roestvrij staal



1 - Brûleur arrière à infrarouge céramique pour rôtissoire
2 - Éclairage intérieur intégré
3 - Grilles de cuisson WAVE™ en fonte émaillée
4 - Barbecue et brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouges
5 - Technologie de rétro-éclairage iGLOW™
6 - Existe en modèle au gaz naturel ou au propane (inox)
7 - Existe en modèle au propane (porcelaine noire)
8 - Bac à glace intégré avec planche à découper
9 - Existe en porcelaine noire ou en inox



NAPOLEON®

DIE EXPERTEN FÜR GAS- UND INFRAROTGRILLEN



LE3 SERIE

> 22.2 kW | 5 Brenner
LE485RSIB

Integrierte Innenbeleuchtung
Integrated Interior Lights
Geïntegreerde binnenverlichting
Éclairage intérieur intégré

Rückseitiger Keramik-Infrarotbrenner
Infrared Rear Burner
Infrarode achterbrander
Brûleur arrière infrarouge

Integriertes Eisfach
Integrated Ice Bucket
Geïntegreerde ijsemmer
Bac à glace intégré

i-GLOW™ Hintergrundbeleuchtung
i-GLOW™ Backlit Technology
i-GLOW™ verlichte bedieningsknoppen
Technologie de rétro-éclairage iGLOW™

SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner
Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner
Infrarode zijbrander met SIZZLE ZONE™
Brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouge

Optionales Küchenmodul
Optional Kitchen Module
Optionele keukenmodule
Module d'évier optionnel
(OD-KSM100)

1 - Rückseitiger Keramik-Infrarotbrenner für Drehspieß
2 - Integrierte Innenbeleuchtung
3 - WAVE™ Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen
4 - SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner
5 - i-GLOW™ Bedienelemente mit Hintergrundbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
6 - Als Propan- oder Erdgasgerät erhältlich (Edelstahl)
7 - Als Propangasgerät erhältlich (schwarz)
8 - Integriertes Eisfach mit Schneidebrett
9 - Schwarz (Porzellan-emailliert) oder Edelstahl

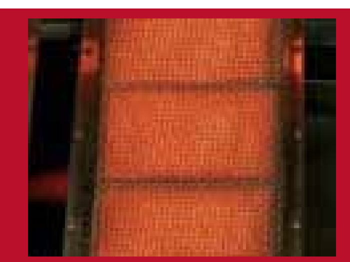
LE485RSIB

68 cm
24 cm
46 cm
Hauptgrillfläche
Infrarot-Seitenbrenner
37 cm

155 cm x 68 cm x 121 cm | 79.8 kg

PRESIDENT'S LIMITED 10 YEAR WARRANTY NAPOLEON

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



INFRAROTTECHNOLOGIE – Durch die intensive Hitze der Infrarottechnologie von Napoleon® wird Fleisch sofort versiegelt und besticht durch seinen köstlichen, saftigen Geschmack! Mehr als 10.000 Flammenauslässe erzeugen Temperaturen bis zu 980°C für scharfes Anbraten. Mehr dazu auf Seite 38.

INFRARED TECHNOLOGY – The intense heat of Napoleon's infrared technology instantly locks in the juices for an amazing taste sensation! Over 10,000 flame ports produce 980°C for optimum searing. See page 38 for more details.

INFRAROODTECHNOLOGIE – De intense hitte van Napoleon's infraroodtechnologie schroeit het voedsel snel toe zodat natuurlijke sappen en smaak ingesloten worden! Meer dan 10.000 vlamopeningen produceren 980°C voor een optimale dichtschroeiing. Zie pagina 38 voor meer informatie.

TECHNOLOGIE INFRAROUGE – La chaleur intense produite par le système SIZZLE ZONE™ retient instantanément le précieux jus des viandes, créant des saveurs inoubliables ! Plus de 10 000 orifices, possédant chacun sa propre flamme, chauffent la plaque de saisie à 980 °C pour une cuisson optimale. Pour plus de détails, voir page 38.

BBQ HÄHNCHEN-TACO

- Hähnchenbrustfilets (ohne Haut), 225 g

Marinade

- 125 ml sauvignon blanc
- 30 ml Olivenöl
- 30 ml Kreolische cajun-Gewürzmischung oder andere handelsübliche Gewürzmischung
- 30 ml frischer Knoblauch, fein gehackt
- 30 ml grob gehackter frischer Koriander
- 1 Jalapeño-Pfefferschote, fein gehackt

Salsa-Sauce

- 3 reife romatomaten
- 1 Paprikaschote (gelb oder orange) halbiert, Stiel und Samen entfernt
- 1 große, gelbe Zwiebel (vidalia), geschält
- 1 Jalapeño-Pfefferschote, ohne Samen und fein gehackt (optional)
- 30 ml frischer Koriander, grob gehackt
- Saft einer Limette
- 15 ml Olivenöl
- Napoleon® Kreolische Cajun-Gewürzmischung, nach Geschmack oder andere handelsübliche Gewürzmischung

Koriander-Limettencreme

- 250 ml saure Sahne
- 30 ml frischer Koriander, grob gehackt
- 30 ml frischer Knoblauch, fein gehackt
- 2 Lauchzwiebeln, in dünnen Scheiben
- Saft einer Limette
- Salz und grob gemahlener Pfeffer, nach Geschmack

Garnitur

- 8 harte Tacoschalen, beliebige Größe
- 500 ml Eisbergsalat, fein gehackt
- 1 reife Avocado, gewürfelt
- 3 Lauchzwiebeln, in dünnen Scheiben
- 1 Limette, in Spalten geschnitten

Zuerst die Marinade für die Hähnchenbrustfilets vorbereiten. Weißwein, Olivenöl, Kreolische Cajun-Gewürzmischung*, fein gehackten

Knoblauch, frischen Koriander und Jalapeño-Pfefferschote in einer Schüssel vermengen. Gut durchmischen. Hähnchenbrustfilets in einen gut verschließbaren Plastikbeutel oder -behälter legen und Marinade dazugeben. Behälter luftdicht verschließen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Behälter häufig wenden, um das Fleisch gleichmäßig zu marinieren, Salsa-Sauce vorbereiten. Romatomaten, Paprikaschote, Zwiebel und Jalapeño-Pfefferschote fein hacken und in eine mittelgroße Schüssel geben. Frischen Koriander, Limettensaft und Olivenöl hinzufügen und gut durchmischen. Mit kreolischer cajun-Gewürzmischung nach Geschmack würzen, abdecken und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Zur Zubereitung der Koriander-Limettencreme saure Sahne, grob gehackten frischen Koriander, fein gehackten Knoblauch, Lauchzwiebeln und Limettensaft in einer mittleren Schüssel vermengen. Gut mischen und nach Geschmack mit Salz und grob gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Abdecken und kalt stellen, falls nötig.

Grill auf mittelhoher Einstellung vorheizen. Hähnchenbrustfilets aus der Marinade nehmen, übrige Marinade entfernen und das Fleisch auf den Grill legen. Hähnchenbrustfilets ca. 10-12 Minuten grillen, bis sie von außen stark gebräunt und vollständig durchgebraten sind. Hähnchen vom Grill nehmen und 1-2 Minuten rasten lassen. Die Hähnchenbrustfilets schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Zur Garnierung der Tacos zuerst ca. 60 ml Eissalat in jede Taco-Schale geben. Jeden Taco mit Salsa, einigen Scheiben Hähnchenbrust, gewürfelter Avocado, fein geschnittenen Lauchzwiebeln und etwas Koriander-Limetten-creme garnieren. Sofort servieren. Halten Sie scharfe Sauce, zusätzliche saure Sahne und viele Servietten bereit!

Für 4 Personen


1 - Porcelainized cast iron WAVE™ cooking grids
2- Range side burner
3 - Stainless steel side shelves with integrated utensil holders
4 - Available as a propane unit
5 - Available in stainless steel

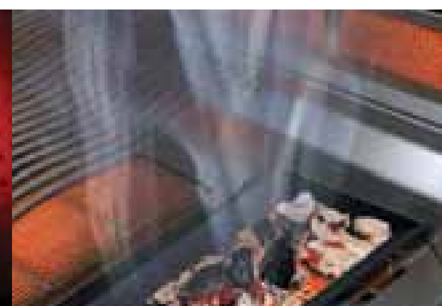

1 - Geëmailleerd porseleinen gietijzeren WAVE™ grill-roosters
2 - Zijbrander op gas
3 - Roestvrijstalen zijvakken met geïntegreerde houders voor barbecuegereedschap
4 - Beschikbaar als propaangasmodel
5 - Leverbaar in roestvrijstaal


1 - Grilles de cuisson WAVE™ en fonte émaillée
2 - Brûleur latéral de gazinière
3 - Plans de travail latéraux en acier inoxydable avec porte-ustensiles intégrés
4 - Existe en modèle au propane
5 - Disponible en acier inoxydable



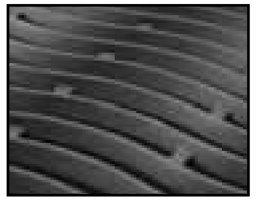
NAPOLEON®

DIE EXPERTEN FÜR GAS- UND INFRAROTGRILLEN



LE1 SERIE

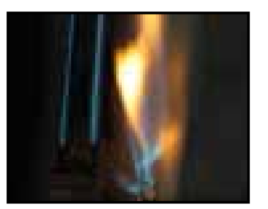
> 18.2 kW | 4 Brenner
LE485SB



WAVE™ Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen
Porcelanized Cast Iron WAVE™ Cooking Grids
Geëmailleerd gietijzeren WAVE™ grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE™ en fonte émaillée



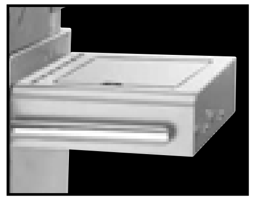
ACCU-PROBE™ Thermometer
ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
ACCU-PROBE™ temperatuurssonde
Jauge de température ACCU-PROBE™



Verlässliches JETFIRE™ Zündsystem
JETFIRE™ Ignition
JETFIRE™ ontsteking
Allumage JETFIRE™



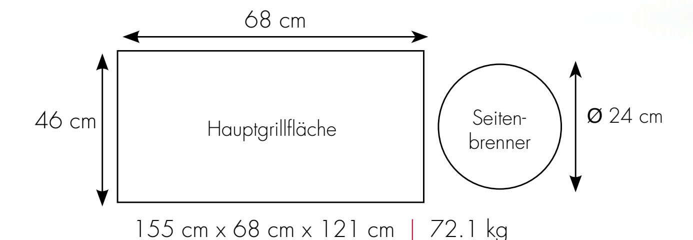
Seitenbrenner mit Kochfeld
Range Side Burner
Zijbrander op gas
Brûleur latéral de gazinière



Integrierte Handtuchhalter
Integrated Towel Holders
Geïntegreerde handdoekhouders
Portes-serviettes intégrés



Optionales Küchenmodul
Optional Kitchen Module
Optionele keukenmodule
Module d'évier optionnel
(OD-KSM100)



155 cm x 68 cm x 121 cm | 72.1 kg

1 - WAVE™ Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen

2 - Seitenbrenner mit Kochfeld

3 - Edelstahl-Seitenablagen mit integrierten Zubehörhaltern

4 - Als Propangasgerät erhältlich

5 - Edelstahl-Konstruktion

LE485SB

PRESIDENT'S LIMITED 10 YEAR WARRANTY NAPOLEON

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



JETFIRE™ ZÜNDSYSTEM – Das JETFIRE™ Zündsystem von Napoleon® startet jedes Mal zuverlässig jeden einzelnen Brenner.

INSTANT JETFIRE™ IGNITION – Napoleon's JETFIRE™ ignition starts each burner individually for reliable start ups - EVERY time.

JETFIRE™ ONTSTEKINGSSYSTEEM – Napoleon's JETFIRE™ ontsteking start elke brander apart voor een betrouwbare start - ELKE keer opnieuw.

ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE™ – L'allumage instantané JETFIRE™ de Napoleon® allume chaque brûleur séparément pour un démarrage totalement sûr, et ce À CHAQUE FOIS.

PERFEKTER SIRLOINSTEAK-HAMBURGER

- 1 kg Sirloinsteak, durch den Fleischwolf gedreht
- 60 ml Napoleon® Steak-sauce oder andere handelsübliche Sauce/Gewürzmischung
- 30 ml Klassische Steak-Gewürzmischung oder andere handelsübliche Sauce/Gewürzmischung
- 1 weiße Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 15 ml grob gehackte frische Petersilie
- 15 ml Dijonsenf
- Napoleon® Klassische Steak-Gewürzmischung oder andere handelsübliche Sauce/Gewürzmischung, nach Geschmack
- 24 Streifen vorgebratener Frühstücksspeck (Bacon)
- 12 Scheiben mittelreifer Cheddarkäse
- 12 Hamburger-Brötchen
- 125 ml geschmolzene Butter

Sirloinsteak-Hack, Napoleon® Steak-Sauce, 2 Esslöffel Napoleon® Klassische Steak-Gewürzmischung*, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Dijonsenf in einer großen Schüssel vermengen. Die Fleischmasse mit den Händen kurz durchkneten, bis alle Zutaten gut vermengt sind (nicht zu lange kneten). Zwölf gleichmäßige Hamburger formen (ca. 113 g schwer und ca. 1,3 cm dick). Die Hamburger auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett legen, abdecken und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Grill auf mittelhoher Einstellung vorheizen. Jeden Hamburger leicht mit Pflanzenöl einsprühen und mit Napoleon® Klassischer Steak-Gewürzmischung nach Belieben würzen. Die Hamburger von jeder Seite 4 bis 5 Minuten grillen, bis sie "medium" sind. Die Hamburger auf den obersten Grillrost verschieben und jeden Hamburger mit 2 Scheiben Frühstücksspeck und einer Scheibe Cheddarkäse belegen. Grilldeckel schließen und ca. eine Minute grillen, bis der Käse geschmolzen und der Speck erwärmt ist. Die Schnittflächen der Hamburger-Brötchen mit geschmolzener Butter bepinseln und mit der gebutterten Seite nach unten auf den Grill legen. Die Brötchenhälften grillen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Die Brötchenhälften vom Grill nehmen und jedes Hamburger-Brötchen mit einem Hamburger, Tomatenscheiben, Salatblatt und Zwiebelringen belegen. Sofort servieren. Perfekte Beilagen sind Pommes Frites, Krautsalat und Napoleon® Barbecue-Sauce.

Für 6-12 Personen



1 - Integrated bottle opener
2 - Folding side shelves with integrated utensil holders
3 - Black porcelain lid
4 - ACCU-PROBE™ temperature gauge
5 - Range side burner
6 - Available as a propane unit
7 - Porcelainized cast iron cooking grids for consistent, even heat



1 - Ingebouwde flesopener
2 - Neerklapbare zijvakken met geïntegreerde houders voor barbecuegereedschap
3 - Zwart geëmailleerd deksel
4 - ACCU-PROBE™ temperatuurssonde
5 - Zijbrander op gas
6 - Beschikbaar als propaangasmodel
7 - Geëmailleerd gietijzeren grill-roosters voor een constante, gelijkmatige warmte

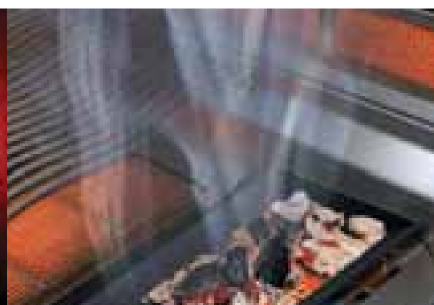


1 - Décapsuleur intégré
2 - Plans de travail latéraux repliables avec porte-ustensiles intégrés
3 - Couvercle en porcelaine noire
4 - Jauge de température ACCU-PROBE™
5 - Brûleur latéral de gazinière
6 - Existe en modèle au propane
7 - Grilles de cuisson en fonte émaillée pour une répartition homogène de la chaleur



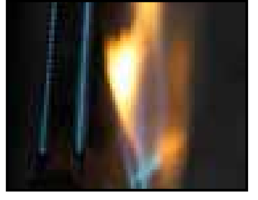
NAPOLEON®

DIE EXPERTEN FÜR GAS- UND INFRAROTGRILLEN

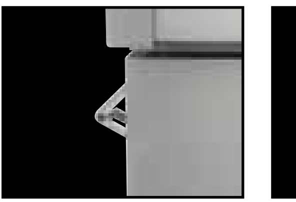


TRIUMPH™ SERIE

Seitenbrenner mit Kochfeld und magnetischem Deckel
Range Side Burner
Zijbrander op gas
Brûleur latéral de gazinière



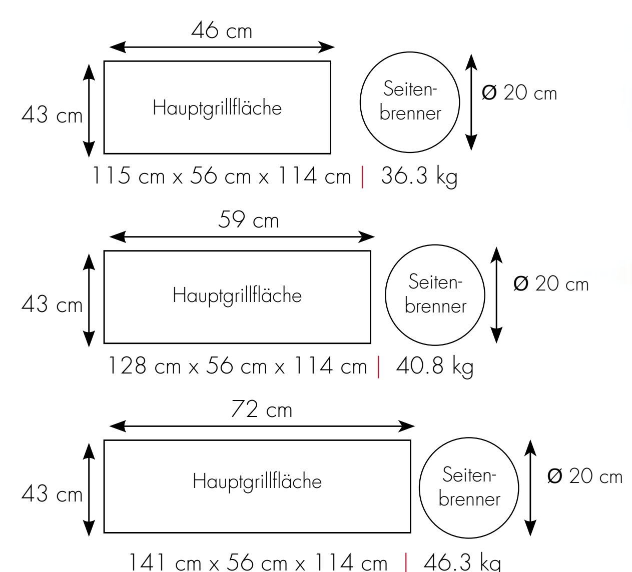
Zuverlässiges JETFIRE™ Zündsystem
JETFIRE™ Ignition
JETFIRE™ ontsteking
Allumage JETFIRE™



Integrierter Flaschenöffner
Integrated Bottle Opener
Ingebouwde flesopener
Décapsuleur intégré



Klappbare Seitenablagen
Folding Side Shelves
Neerklapbare zijvakken
Plans de travail latéraux repliables



> 10.4 kW | 3 Brenner
T325SB

> 14.4 kW | 4 Brenner
T410SB

>18.4 kW | 5 Brenner
T495SB

1 - Integrierter Flaschenöffner

2 - Klappbare Seitenablagen mit integrierten Zubehörhaltern

3 - Deckel aus schwarzem Porzellan

4 - ACCU PROBE™ Thermometer

5 - Seitenbrenner mit Kochfeld und magnetischem Deckel zum sicheren Abklappen der Seitenablagen

6 - Als Propangasgerät erhältlich

7 - Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen für langanhaltende, gleichmäßige Hitze

PRESIDENT'S LIMITED 10 YEAR WARRANTY NAPOLEON

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



KLAPPBARE SEITENABLAGEN – Das innovative System erlaubt ein einfaches Klappen der beiden Seitenablagen inklusive dem rechts integrierten Seitenbrenner. Ein sicheres Einrast-System garantiert Stabilität, wenn die Seitenablagen aufgeklappt sind.

FOLDING SIDE SHELVES – Innovative technology allows both side shelves on all Triumph™ series grills to fold down, including the integrated side burner on the right shelf. A locking system ensures the shelves stay in place when in use.

NEERKLAPBARE ZIJVAKKEN – Het gebruik van flexibele verbindingen, in tegenstelling tot standaard stalen buizen, laat toe de zijbrander snel en eenvoudig te (de)monteren. Hierdoor kunnen de zijvakken handig neergeklapt worden om meer plaats te besparen.

PLANS DE TRAVAIL REPLIABLES – Grâce à des raccords flexibles, les conduits reliant le brûleur latéral au panneau de commande sont souples, contrairement aux tubulures classiques en acier inoxydable, qui sont rigides. Les deux plans de travail latéraux peuvent ainsi se replier à loisir, ce qui permet un gain de place appréciable.



Abgebildet mit LE3



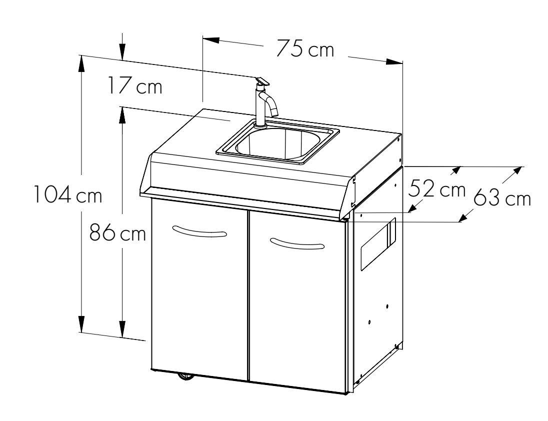
1 - Convenient sink and under cabinet storage
2 - Stainless steel and silver powder coated construction
3 - Storage shelf along the entire front
4 - Sink and faucet constructed from stainless steel
5 - Configures with LE and LEX Models

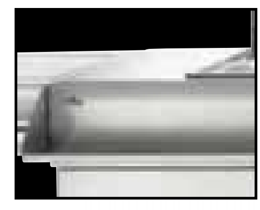


1 - Handige gootsteen met ruime opbergkast
2 - Constructie voor-zien van poeder-coating en roestvrij-stalen afwerking
3 - Opbergvak over de volledige lengte
4 - Gootsteen en kraan vervaardigd uit roestvrij staal
5 - Compatible met LE en LEX modellen

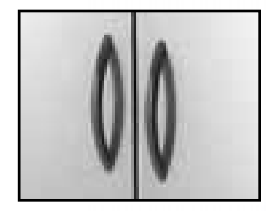


1 - Évier et placards de rangement ergonomiques
2 - Structure en acier inoxydable et revêtement pulvérisé argenté
3 - Large tablette de rangement sur le devant
4 - Évier et robinetterie en acier inoxydable
5 - Compatible avec les modèles LE et LEX

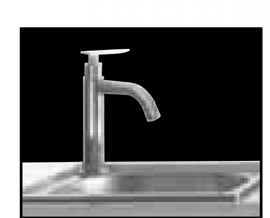




Komfortables Ablagebord
Convenient Storage Shelf
Handig opbergvak
Tablette de rangement ergonomique



Inklusive Türgriff-Sets in Schwarz und verchromt
Comes with a set of black and chrome plated handles
inclusief een set zwart en verchroomde grepen
Fourni avec un ensemble de poignées noires et chromées



Armaturen und Spülbecken aus Edelstahl
Stainless Steel Sink & Faucet
Gootsteen & kraan uit RVS
Évier et robinetterie en inox

4 - Armaturen und Spülbecken aus Edelstahl

3 - Ablagebord entlang der Front

2 - Edelstahl- und pulverbeschichtete Konstruktion

OD-KSM100

1 - Praktische Spüle und Unterschrank für extra Stauraum

5 - Passend zur LE- und LEX-Serie





OASIS™ MODULARE OUTDOORKÜCHE

Unendlich kombinierbar

1 - Stainless steel doors and drawers for longevity
2 - Powder coated galvanized steel
3 - Customize your own modular island components to suit your individual needs
4 - Knock outs for easy electrical and gas piping installations
5 - Convenient cash and carry design
6 - Quick adjustment leveling feet on each modular unit
7 - Built-in grill heads available for your custom island



1 - Roestvrijstalen deuren en lades voor een extra lange gebruiksduur
2 - Gegalvaniseerd staal met poeder-coating
3 - Richt uw leef- en kookruimte buiten in naar uw persoonlijke smaak
4 - Uitbreekpoorten voor elektrische kabels en gasleidingen
5 - Handig cash-and-carry design
6 - Verstelbare steunpunten voor hoogte-aanpassingen
7 - Inbouwbarbecues verkrijgbaar voor uw op maat gemaakt werkeiland



1 - Portes et tiroirs en acier inoxydable pour une meilleure longévité
2 - Acier galvanisé avec revêtement à base de poudre
3 - Personnalisez vos îlots modulaires selon vos propres besoins
4 - Plaques prédécoupées facilitant le raccordement à l'électricité et au gaz
5 - Unités modulaires faciles à assembler
6 - Pieds de réglage facilement ajustables sur chaque unité modulaire
7 - Barbecues encastrables disponibles pour vos îlots sur mesure

1 - Langlebige Türen und Schubladen aus Edelstahl

2 - Verzinkter Edelstahl mit Pulverbeschichtung

3 - Individuell anpassbare Module für Ihre individuellen Anforderungen

4 - Vorgestanzte Öffnungen zur einfachen Elektro- und Gasinstallation

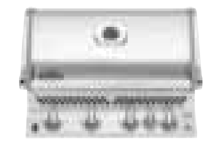
5 - Komfortables „Cash-and-Carry"-Design

6 - Nivellierfüße für einfaches Ausrichten der Module

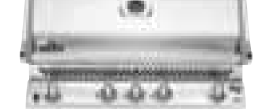
IM-3DC
IM-UGC500
IM-UTC
IM-CEP
IM-WDC
IM-UGC485
IM-UDC



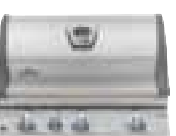
7 - Einbau-Grillaufsätze für Ihre individuelle OASIS™ Outdoorküche



Propan-/Erdgas BIPRO500RB



Propan-/Erdgas BIPRO600RBI



Propangas BILEX485RB



Propangas BILEX605RBI

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



GAREN AM DREHSPIESS – Durch die Drehbewegung am Drehspieß gart das Fleisch im eigenen Saft, bleibt saftig und wird gleichzeitig knusprig braun. Diese Methode eignet sich besonders für große Fleischstücke wie Braten, Geflügel oder Lammkeule. Fleisch vom Drehspieß ist allgemein saftiger, weil es mit dem eigenen Saft beträufelt und langsam gegart wird.

ROTISSERIE COOKING – Allows the food to self-baste, sealing in the juices while browning the outside surface. Use the rotisserie method of cooking for large cuts of meat like roasts, poultry or legs of lamb. Meats are generally juicier, self-basted and slow roasted.

BARBECUE-DRAAISPIT – Het voedsel op het draaispit bedruipt zichzelf, waardoor het binnenin sappig blijft maar aan de buitenkant een lekker korstje krijgt. Gebruik uw draaispit voor grote stukken vlees zoals een gebraad, hele kip of lamsbout. Vlees is meestal sappiger wanneer het zelfbedruipend en traag geroosterd wordt.

CUISSON À LA BROCHE – Permet de cuire les viandes dans leur propre jus, emprisonné dans les aliments, tout en dorant le dessus. Utilisez la rôtissoire pour cuire de gros morceaux de viande comme les rôtis, les volailles ou les gigots d'agneau. Les viandes sont en général plus tendres car elles cuisent dans leur jus lentement.



RÄUCHERSCHINKEN MIT BRAUNEM ZUCKER UND PORTWEIN

- 2 Napoleon® Räucherpfeifen #67011
- 1 Beinschinken, mit oder ohne Knochen
- 1 Pkg. Räucherspäne, über Nacht in Wasser eingelegt, vorzugsweise Hickory oder Mesquite
- 1 Tasse braunen Zucker
- 1 Tasse Portwein
- ½ Tasse feine Semmelbrösel
- ¼ Tasse Marmelade mit Zitrusfrüchten

Um den Beinschinken etwas zu trocknen, hängen Sie diesen für ein paar Tage in einen trockenen Raum. Ein kalter Kellerraum oder Weinkeller wäre ideal dafür.

Bereiten Sie Ihren Holzkohlegrill für indirektes Grillen vor. Bilden Sie mit den Briketts einen Ring, wobei der innere Bereich frei bleibt oder nutzen Sie die Holzkohlekörbe. Entzünden Sie die Kohlen, bis diese eine graue Farbe erhalten. In der Zwischenzeit füllen Sie zwei Räucherpfeifen mit Holzspänen.

Reiben Sie den Schinken mit etwas Öl ein. Dazu eignen sich am besten natürliche Öle wie z.B. Pflanzenöl. Umwickeln Sie den Schinken mit Folie und stechen Sie Öffnungen, um Rauch eindringen zu lassen. Legen Sie ihn anschließend in eine Bratpfanne mit Korbeinsatz, damit der Saft abtropfen kann.

Alternativ können Sie dieses Gericht auch am Drehspieß (mit Tropftassen) Ihres Napoleon® Charcoal Professionals zubereiten. Räuchern Sie den Schinken für zwei Stunden. Kontrollieren Sie dabei regelmäßig, ob die Holzspäne noch in Ordnung sind.

Nach zwei Stunden kann der Schinken aus der Folie genommen werden. Schneiden Sie die Fettschicht diamantenförmig ein.

Mischen Sie braunen Zucker, Portwein, Semmelbrösel und Zitrusmarmelade. Bestreichen Sie den Schinken großzügig mit dieser Marinade und räuchern Sie ihn erneut 90 Minuten. Bepinseln Sie ihn zwischendurch mehrmals mit der Marinade.

Für 8 Personen



1 - Air vents control the rate of burn for your choice of high intensity heat, slow roasting or smoking
2 - Integrated tool hooks
3 - Two charcoal dividers
4 - Space saving, stainless steel LIFT EASE™ roll top lid features the ACCU-PROBE™ temperature gauge
5 - Exclusive rear charcoal rotisserie burner
6 - Adjustable charcoal bed for multi level heat control
7 - Easy front loading charcoal access door for refueling and easy cleaning
8 - Solid stainless steel construction



1 - Luchtsleuven regelen de luchttoevoer en temperatuur, voor snel grillen, traag roosteren of roken
2 - Ingebouwde haken voor uw barbecuegereedschap
3 - Twee houtskool-verdelers
4 - Plaatsbesparend, roestvrijstalen LIFT EASE™ roldeksel met ACCU-PROBE™ temperatuurs-sonde
5 - Exclusieve draaispitbrander met houtskool
6 - Houtskoolbak in de hoogte verstelbaar voor een betere warmteregeling
7 - Handige toegangsklep voor het toevoegen van houtskool en schoonmaken achteraf
8 - Solide, roestvrijstalen constructie

1 - Les clapets d'aération commandent la vitesse de combustion selon l'intensité de chaleur choisie, la cuisson à petit feu ou le fumage
2 - Porte-ustensiles intégrés
3 - Deux compartiments à charbon
4 - Couvercle LIFT EASE™ à gain d'espace en acier inoxydable avec jauge de température ACCU-PROBE™
5 - Brûleur arrière exclusif à rôtissoire au charbon
6 - Bac à charbon réglable en hauteur pour un meilleur contrôle de la chaleur
7 - Porte frontale facilitant le chargement du charbon et le nettoyage
8 - Structures en acier inoxydable plein





CHARCOAL PROFESSIONAL

PRO605CSS

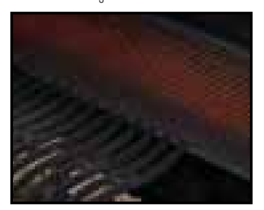
Lüftungsventile
Air Vents
Luchtsleuven
Clapets d'aération



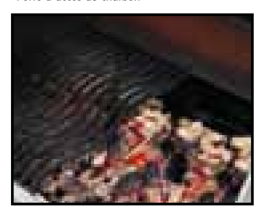
Höhenverstellbare Holzkohlewanne
Adjustable Charcoal Bed
Verstelbare houtskoolbak
Bac à charbon réglable en hauteur



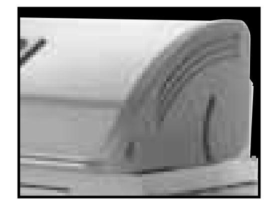
Ladeklappe für Holzkohle
Charcoal Access Door
Toegangsklep voor houtskool
Porte d'accès au charbon



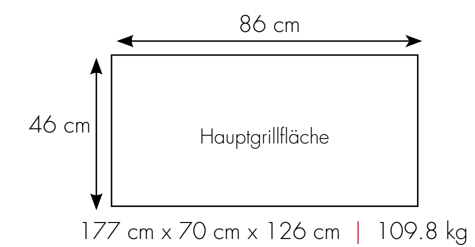
Holzkohle-Heckbrenner für Drehspieß
Rear Charcoal Rotisserie Burner
Draaispitbrander achterin
Brûleur arrière pour rôtissoire à charbon



WAVE™ Grillroste aus Gusseisen
Cast Iron WAVE™ Cooking Grids
Gietijzeren WAVE™ grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE™ en fonte



LIFT EASE™ Rollhaube
LIFT EASE™ Roll Top Lid
LIFT EASE™ roldeksel
Couvercle LIFT EASE™



177 cm x 70 cm x 126 cm | 109.8 kg

1 - Lüftungsschlitze zur Regulierung der optimalen Brennrate für Grillen bei hohen Temperaturen, langsames Garen oder Räuchern

2 - Integrierte Besteckhalter

3 - Holzkohlewanne mit verstellbarer Trennwand

4 - Platzsparende LIFT EASE™ Rollhaube aus Edelstahl mit ACCU-PROBE™ Thermometer

5 - Exklusiver Holzkohle-Heckbrenner für optionalen Drehspieß

6 - Höhenverstellbare Holzkohlewanne für mehrstufige Temperaturregulierung

7 - Ladeklappe erleichtert Nachlegen von Holzkohle während des Grillens und die Reinigung

8 - Solide Edelstahl-Konstruktion

PRO605CSS



NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



ZUBEREITUNG WIE IM BACKOFEN – Napoleons Lift Ease™ Rollhaube gleitet platzsparend zurück. Das dicht verschlossene Grillsystem gibt Wind keine Chance. So bleibt die Hitze unter der geradlinigen, doppelwandigen Rollhaube lange erhalten – für regulierbare Temperaturen wie im Backofen.

OVEN-LIKE PERFORMANCE – Napoleon's LIFT EASE™ roll top lid tucks neatly back giving you more space on your patio or deck. The tightly sealed lid will not be compromised by prevailing winds. Maximum heat is retained in the streamlined, double-walled lid for oven-like performance.

OVEN-EFFECT – Napoleon's LIFT EASE™ roldeksel glijdt bij het openen achter de barbecue zodat u meer ruimte op uw patio of terras krijgt. Het goed afsluitende deksel blijft zelf bij hoge wind stevig vastzitten. Dankzij het gestroomlijnd, dubbelwandig deksel blijft een maximum aan warmte behouden en een oven-effect gecreëerd.

UNE CUISSON COMME DANS UN FOUR – Grâce au couvercle LIFT EASE™ de Napoleon®, qui s'ouvre en se repliant, vous gagnez de la place sur votre terrasse ou votre solarium. Ce couvercle à fermeture totalement hermétique ne pourra pas être soulevé par les vents violents. La chaleur est retenue au maximum par ce couvercle à double paroi aux lignes résolument modernes, pour un résultat comparable à la cuisson au four.



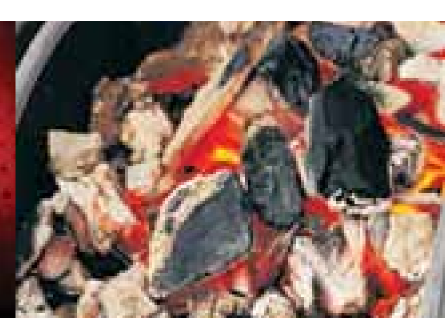
1 - Temperature eyelets at each grill level provide access for inserting a thermometer probe
2 - Hinged, tightly fitting doors with easy access to the water pan and charcoal basket
3 - Multiple vents for excellent temperature control
4 - Upper lid contains a horizontal bar with 5 meat hooks for hanging fish, ribs or sausages
5 - Each cooking chamber (stacker) contains a 48 cm cooking grate
6 - 3 in1 Apollo® Smoker Grill for wet and dry smoking or as a stand alone charcoal grill with lid



1 - Kleine openingen op elk grill-niveau laten u toe een vleesthermometer te gebruiken
2 - Goed sluitende, scharnierende deuren voor een snelle toegang tot de waterpan en houtskoolbak
3 - Meerdere luchtsleuven bieden een uitstekende temperatuurregeling
4 - Deksel bevat horizontale stang met 5 haken, ideaal voor het ophangen van ribbetjes, vis of worsten
5 - Elke afzonderlijke (stapelbare) kookkamer bevat een rooster met een diameter van 48 cm
6 - 3-in-1 Apollo® barbecue en rookoven, een stand-alone barbecue met deksel én rookoven voor nat of droog roken

1 - Œillets à chaque niveau du gril permettant d'insérer une sonde de température
2 - Portes ajustées à charnières facilitant l'accès au réservoir d'eau et au panier à charbon
3 - Nombreux clapets d'aération pour un réglage parfait de la température
4 - Le couvercle supérieur est doté d'une barre horizontale avec 5 crochets à viande pour suspendre les poissons, côtes ou saucisses
5 - Chaque compartiment de cuisson (étage) contient une grille de cuisson de 48 cm
6 - La barbecue-fumoir Apollo® 3-en-1 pour fumaison sèche et humide est également un barbecue à charbon indépendant à couvercle





APOLLO® SMOKER

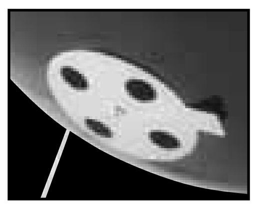
AS300K All-in-One Räucher- & Grillgerät



ACCU PROBE™ Thermometer
ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
ACCU-PROBE™ temperatuursonde
Jauge de température ACCU-PROBE™



Optionale Grill-/Räucherkammer
Optional Stacker
Optioneel tussenstuk
Étage supplémentaire



Lüftungsschlitze zur Temperaturregulierung
Temperature Control Vents
Luchtsleuven voor temperatuurregeling
Clapets de contrôle de la température



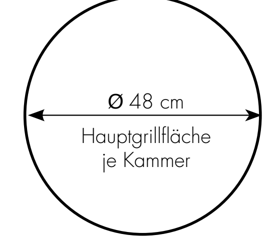
Leicht zugängliche Türen
Easy Access Doors
Handige toegangsdeurtjes
Portes ergonomiques



Stabiler Griff
Sturdy Lid Handle
Stevig handvat op deksel
Poignée de couvercle robuste



Überall einsetzbar
Portable
Draagbaar en mobiel
Portable



50 cm x 50 cm x 120 cm | 22.5 kg

1 - Temperaturösen auf jeder Grillebene ermöglichen das Einführen von Temperatursensoren zur Kontrolle

2 - Dicht schließende Türen mit Scharnieren für einfachen Zugang zu Wasserpfanne und Holzkohlenkorb

3 - Mehrere Lüftungsschlitze für hervorragende Temperaturkontrolle

4 - Grilldeckel mit integrierter Stange und 5 Fleischhaken zum Aufhängen von Fisch, Rippchen oder Würsten

5 - Jede Grill-/Räucherkammer (Aufsatz) enthält einen 48 cm großen Grillrost

6 - Der Apollo® -Räuchergrill kann für Nass- und Trockenräuchern oder als Holzkohlegrill mit Deckel verwendet werden

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



RÄUCHERHAKEN FÜR FISCH & FLEISCH – Rippchen, Würste, ganze Fische oder lange Fleischstücke können einfach in die Räucherkammer gehangen werden. Die vorderen Türen ermöglichen das Nachlegen von Räucherspänen oder Kohlen, ohne dabei den Grilldeckel öffnen zu müsen.



MEAT/FISH HOOKS – Ribs, sausage, whole fish or long cuts of meat can be hung easily in the smoking chamber. The access doors make it easy to add wood chips or charcoal without removing the lid.



VLEES-/VISHAKEN – Ribbetjes, worsten, hele vissen of lange strippen vlees kunnen eenvoudig in de rookkamer opgehangen worden. Via de toegangsdeurtjes kunt u snel houtskool toevoegen, zonder het deksel te moeten openen.

CROCHETS À VIANDE/POISSON – Accrochez facilement côtes, saucisses, poissons entiers ou longs morceaux de viande dans la chambre de fumage. Les portes d'accès permettent d'ajouter facilement des copeaux de bois ou du charbon sans retirer le couvercle.

RÄUCHERSALZ

- Holzkohlegrill oder Smoker
- Napoleon® Holzkohle-Anzündkamin #67800
- Napoleon® Grilltassen (5-teilig) #62008
- Holzkohle
- 5 faustgroße Holzstücke (Pecan oder Erle)
- 2 Tassen Räucherspäne
- ⅔ Tasse Salz – vorzugsweise grobkörniges Meersalz

Öffnen Sie die untere Luftzufuhr Ihres Grills vollständig. Entzünden Sie die Holzkohle in Ihrem Anzündkamin. Sobald die obersten Kohlen leicht mit Asche bedeckt sind, schütten Sie die entzündeten Kohlen auf eine Seite des Grills. Bedecken Sie die Kohlen mit den Holzspänen und -stücken und bringen Sie den Grillrost in Stellung. Schließen Sie den Grilldeckel, öffnen Sie die Luftzufuhr des Deckels zur Hälfte und lassen Sie den Grill ca. 5 Minuten aufheizen.

Teilen Sie das Salz auf zwei Grilltassen auf. Entfernen Sie den Grilldeckel und platzieren Sie die Tassen auf der nicht-befeuerten Seite des Grills. Schließen Sie den Grilldeckel.

Räuchern Sie das Salz für 40-60 Minuten bis der Rauch abklingt. Nehmen Sie die Grilltassen heraus und lassen Sie das Salz abkühlen. Das Räuchersalz in luftdichten Behältern aufbewahren.

FEATURES LIKE NO OTHER!



1 - Large weather proof, two-piece wheels with rubber tread and two easy roll casters
2 - Powder steel coated cart
3 - Dual stainless steel vents
4 - Heavy gauge steel charcoal grate
5 - Folding stainless steel shelf for added storage space (NK22CK-C)
6 - Offset hinged lid for safe operation over the entire cooking surface
7 - Cast iron hinged cooking grids with three height adjustments
8 - ACCU-PROBE™ temperature gauge and rust free air vent
9 - Heavy gauge black porcelain lid and bowl
10 - Stainless steel heat diffuser
11 - Removable high capacity, heavy steel ash catcher



1 - Grote weersbestendige tweedelige wielen met rubberen loopvlak en twee ‘easy roll’ rolwielen
2 - Onderstel met poeder-coating
3 - Roestvrijstalen warmteverdeler
4 - Hoogwaardig stalen houtskool-rooster
5 - Neerklapbaar, roestvrijstalen plank voor extra werkruimte (NK22CK-C)
6 - Dekselscharnier aan buitenzijde voor extra veiligheid tijdens kookproces
7 - Extra zwaar gietijzeren grill-rooster, drievoudig in hoogte verstrelbaa
8 - ACCU-PROBE™ temperatuurs-sonde en roestvrije luchtsleuf
9 - Hoogwaardig zwart-geëmailleerd deksel en bekken
10 - Roestvrijstalen warmteverdeler
11 - Ruim, verwijderbaar asreservoir, vervaardigd uit hoogwaardig staal



1 - Grosses roues à deux essieux, étanches, avec roulement de caoutchouc et deux roulettes à roulement facile
2 - Chariot en acier à revêtement pulvérisé
3 - Clapets d’aération en inox
4 - Grille à charbon robuste en acier
5 - Plan de travail repliable en acier inoxydable (NK22CK-C)
6 - Couvercle basculant laissant libre la totalité de la surface de cuisson
7 - Grilles de cuisson avec supports en fonte lourde, à trois hauteurs de réglage
8 - Jauge de température ACCU-PROBE™ et clapet d’aération antirouille
9 - Couvercle et cuve en porcelaine noire robuste
10 - Diffuseur de chaleur en acier inoxydable
11 - Grand récupérateur de cendres amovible en inox



NAPOLEON®

DIE EXPERTEN FÜR GAS- UND INFRAROTGRILLEN

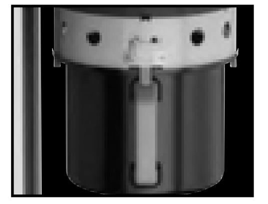




PRO CHARCOAL CART & LEG MODELLE

NK22CK-C | PRO22K-LEG

Ausstattung wie kein anderer



Abnehmbarer, großer Aschebehälter aus robustem Stahl
Removable Heavy Steel Ash Catcher
Verwijderbaar, stalen asreservoir
Récupérateur de cendres amovible en inox



Klappbarer Guss-Grillrost
Hinged Cooking Grids
Scharnierende grill-roosters
Grilles de cuisson basculantes



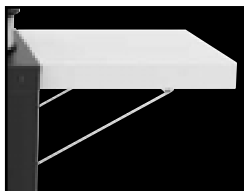
ACCU PROBE™ Thermometer
ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
ACCU-PROBE™ thermometer
Jauge de température ACCU-PROBE™



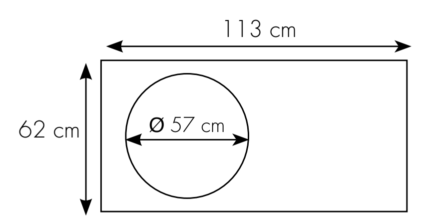
Edelstahl-Wärmeverteiler
Stainless Steel Heat Diffuser
Roestvrijstalen warmteverdeler
Diffuseur de chaleur en acier inoxydable



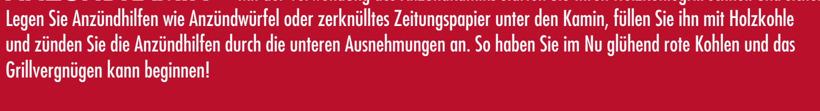
Deckel mit Eckscharnier
Ergonomic corner hinged lid
Ergonomisch scharnierend deksel
Couvercle basculant ergonomique



Klappbare Seitenablage aus Edelstahl
Folding Side Shelf
Neerklapbare plank
Plan de travail latéral repliable
(NK22CK-C)



1 - Zwei große, wetterbeständige Räder mit Gummi-Lauffläche und zwei leichtgängige, feststellbare Rollen
2 - Pulverbeschichteter Rahmen
3 - Lüftungsventile aus Edelstahl
4 - Massiver Kohlerost aus Stahl mit Edelstahl-Wärmeverteiler
5 - Klappbare Seitenablage für extra Zubereitungsfläche (NK22CK-C)
6 - Deckel mit Eckscharnier für sicheres Hantieren über der Grillfläche
7 - Gusseisen-Grillrost, klappbar und dreifach höhenverstellbar
8 - ACCU PROBE™ Thermometer und rostfreie Lüftungsschlitze
9 - Deckel und Kessel aus robustem Platinum-Porzellan
10 - Edelstahl-Wärmeverteiler
11 - Abnehmbarer, großer Aschebehälter aus robustem Stahl

113 cm x 62 cm x 107 cm | 38.6 kg

72 cm x 60 cm x 100 cm | 28 kg

Der Original-INFRAROTGRILL

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



ANZÜNDKAMIN – Mit der Verwendung des Anzündkamins starten Sie Ihren Holzkohlegrill schnell und sicher. Legen Sie Anzündhilfen wie Anzündwürfel oder zerknülltes Zeitungspapier unter den Kamin, füllen Sie ihn mit Holzkohle und zünden Sie die Anzündhilfen durch die unteren Ausnehmungen an. So haben Sie im Nu glühend rote Kohlen und das Grillvergnügen kann beginnen!

CHARCOAL STARTER – Start your charcoal grill in no time with a fast and easy charcoal chimney starter. Simply crumple newspapers underneath the grill starter, fill the main part with charcoal, light the paper through the holes at the bottom and you will have blazing red charcoals that are perfect for grilling. Plus, no need for lighter fluid that leaves the bad aftertaste to your food.

BRIKETTENSTARTERSET – Steek uw houtskoolbarbecue snel en veilig aan met deze handige brikettenstarterset. Verkreukel wat krantenpapier en leg het onderin de brikettenstarter. Vul het centrale deel met briketten en steek de krant aan. Binnen een mum van tijd beschikt u over gloeiend hete kolen, perfect voor het barbecueën. Geen behoefte aan aanmaakvloeistof, die bovendien een slechte nasmaak aan het voedsel geeft.

CHEMINÉE D'ALLUMAGE – Allumez votre barbecue à charbon en un rien de temps à l'aide d'une cheminée d'allumage pour barbecue à charbon. Il suffit de placer du papier journal froissé à la base de la cheminée d'allumage, de remplir la partie centrale de charbon, puis placer une allumette dans les trous situés à la base pour obtenir facilement des charbons ardents, parfaits pour votre grillade. Avantage : nul besoin d'essence à briquet, qui transmet un mauvais goût aux aliments.

HÄHNCHENBRUST AUF BROT MIT GURKEN-TOMATEN-SALSA

- 4 Hähnchenbrustfilets (ohne Haut) (225 g)
- 60 ml Chardonnay-Weißwein
- Saft einer großen Orange
- 30 ml Olivenöl
- 30 ml grob gehacktes frisches Basilikum
- 30 ml grob gehackte frische Petersilie
- 30 ml Hähnchen- und rippchengewürzmischung oder andere handelsübliche Gewürzmischung

Gurken-Tomaten-Salsa

- 1 Gurke (ohne Kerne), gewürfelt
- 2 reife Strauchtomaten, gewürfelt
- 30 ml Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- 60 ml grob gehacktes frisches Basilikum
- Nach Geschmack, Salz und grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- Hähnchen- und Rippchengewürzmischung oder andere handelsübliche Gewürzmischung
- 4 Scheiben Toast- oder Kastenbrot, extra dick geschnitten
- 125 ml Knoblauchbutter
- 250 ml geraspelter Mozzarella
- 250 ml Bohnensprossen oder Kresse

Weißwein, Orangensaft, Olivenöl, Basilikum, Petersilie und hähnchen- und rippchengewürzmischung in einer mittelgroßen Schüssel gut vermischen. Hähnchenbrustfilets in einen gut verschließbaren Plastikbeutel oder -behälter geben. Marinade dazu geben, Behälter dicht verschließen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank marinieren. Häufig wenden, um das Hähnchenfleisch gleichmäßig zu marinieren. Gurken, Tomaten, Olivenöl, Zitronensaft und Basilikum in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren. Nach Geschmack mit Salz und grob gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Abdecken und kalt stellen, falls nötig.

Grill auf mittelhoher Einstellung vorheizen. Hähnchenbrustfilets aus der Marinade nehmen, das Fleisch leicht mit einem nicht haftenden Speiseöl besprühen. Das Fleisch mit hähnchen- und rippchengewürzmischung* würzen und auf den Grill legen. Hähnchenbrustfilets 15-18 Minuten grillen, bis sie vollständig durchgebraten sind.

Während das Fleisch grillt, Brotscheiben mit Knoblauchbutter bestreichen. Brot auf den Grill legen und rösten, bis es stark gebräunt ist (Grillstreifen). Brotscheiben wenden und jede Scheibe mit ca. 60 ml geraspeltem Mozzarella belegen. Das Brot auf den obersten Grillrost schieben und den Käse schmelzen lassen. Die fertigen Hähnchenbrustfilets vom Grill nehmen und rasten lassen. Jede Knoblauchbrotscheibe mit einem Hähnchenbrustfilet belegen und mit Gurken-Tomaten-Salsa und Bohnensprossen garnieren. Sofort servieren.

Für 4 Personen



1 - Large weather proof, two-piece wheels with rubber tread and two stainless steel legs
2 - Removable high capacity, heavy steel ash catcher
3 - Stainless steel heat diffuser
4 - Heavy gauge steel charcoal grate
5 - Hinged cooking grids
6 - Built-in dual purpose lid hanger
7 - Cool Touch Handle with protective heat shield
8 - ACCU-PROBE™ temperature gauge and rust free air vent
9 - Heavy gauge black porcelain lid and bowl
10 - Dual stainless steel vents
11 - Powder coated steel shelf



1 - Grote weersbestendige tweedelige wielen met rubberen loopvlak en twee roestvrijstalen poten
2 - Ruim, verwijderbaar asreservoir, vervaardigd uit hoogwaardig staal
3 - Roestvrijstalen warmteverdeler
4 - Hoogwaardig, stalen houtskoolrooster
5 - Scharnierend grill-rooster
6 - Ingebouwde, twee doelen dienende dekselhouders
7 - Handvat met beschermende warmteplaat blijft koel tijdens gebruik
8 - ACCU-PROBE™ thermometer en roest-vrije luchtsleuf
9 - Hoogwaardig zwart-geëmailleerd deksel en bekken
10 - Roestvrijstalen warmteverdeler
11 - Opbergrek uit gegalvaniseerd staal



1 - Grosses roues à deux essieux, étanches, avec roulement de caoutchouc et deux pieds en acier inoxydable
2 - Grand récupérateur de cendres amovible en inox
3 - Diffuseur de chaleur en acier inoxydable
4 - Grille à charbon robuste en acier
5 - Grilles de cuisson basculantes
6 - Crochet de suspension pour le couvercle à double emploi
7 - Poignée isolante avec écran thermique
8 - Jauge de température ACCU-PROBE™ et clapet d'aération antirouille
9 - Couvercle et cuve en porcelaine noire robuste
10 - Clapets d'aération en inox
11 - Étagère en acier à revêtement pulvérisé



NAPOLEON®

DIE EXPERTEN FÜR GAS- UND INFRAROTGRILLEN





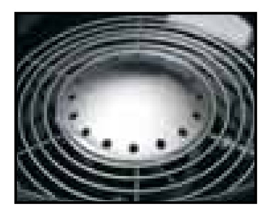
Abnehmbarer Aschebehälter aus robustem Stahl
Removable Heavy Steel Ash Catcher
Verwijderbaar, stalen asreservoir
Récupérateur de cendres amovible en inox



Klappbarer Grillrost
Hinged Cooking Grids
Scharnierende grill-roosters
Grilles de cuisson basculantes



Rostfreie Lüftungsschlitze
Corrosion Resistant Vents
Roestbestendige luchtsleuven
Clapets d'aération anticorrosion



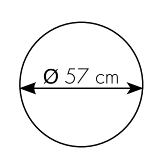
Edelstahl-Wärmeverteiler
Stainless Steel Heat Diffuser
Roestvrijstalen warmteverdeler
Diffuseur de chaleur en acier inoxydable



Cool Touch Griff
Cool Touch Handle
Handvat blijft koel
Poignée isolante
(NK22CK-L)



Mehrzweck-Deckelaufhängung
Lid Hanger (standard)
Dekselhouder (als standaard)
Crochet de suspension pour couvercle (standard)
(NK22CK-L)



70 cm x 60 cm x 110 cm | 26.3 kg

RODEO

CHARCOAL KETTLE

NK22CK-L-1

1 - Zwei große, wetterbeständige Räder mit Gummi-Lauffläche und zwei Edelstahl-Beine

2 - Abnehmbarer, großer Aschebehälter aus robustem Stahl

3 - Edelstahl-Wärmeverteiler

4 - Massiver Kohlerost aus Stahl

5 - Klappbarer Grillrost

6 - Integrierte Deckelaufhängung

7 - Cool Touch Griff mit Hitzeschutzschild

8 - ACCU-PROBE™ Thermometer und rostfreie Lüftungsschlitze

9 - Deckel und Kessel aus robustem Platinum-Porzellan

10 - Duale Lüftungsventile aus Edelstahl

11 - Ablage aus pulverbeschichtetem Stahl

NK22CK-L-1

PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY NAPOLEON

Der Original-INFRAROTGRILL

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



EDELSTAHL-BESTECKHALTER – Dieser maßgeschneiderte, komfortable Besteckhalter wird einfach am Kesselrand Ihres Napoleon® Holzkohlegrills eingehängt. So sind Grillzange und Co stets griffbereit.

STAINLESS STEEL TOOLSET HANGER – Custom and convenient, this tool hanger perfectly fits around the edge of the Napoleon® Charcoal Kettle. Now your favourite grilling accessories are within a seconds reach while you grill and entertain.

ROESTVRIJSTALEN GEREEDSCHAPSHAAK – Op maat gemaakt en handig - deze haak past perfect op de rand van de Napoleon® kogelbarbecue. Hou uw favoriete barbecue-accessoires binnen handbereik terwijl u barbecuet en entertaint.

PORTE-USTENSILES EN INOX – Ce porte-ustensiles, pratique et personnalisé, s'adapte parfaitement au rebord du barbecue compact à charbon Napoleon®. Tous vos accessoires préférés sont à portée de main pendant que vous faites votre grillade et passez un bon moment.

FREESTYLE™ GASGRILL FÜR BOOTE

> 3.1 kW
PTSS165

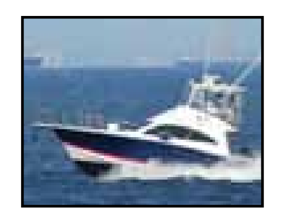


1 - Stainless steel tube burner 3.1 kW
2 - All 304 stainless steel construction for longevity
3 - Locking lid
4 - Uses 430g to 460g Primus style gas cartridges
5 - Push button ignition
6 - Locking, removable drip tray
7 - Optional boat, RV and balcony mounts
8 - No assembly required
9 - Folding legs for easy storage and portability

1 - Roestvrijstalen buisbrander 3,1 kW
2 - Volledige constructie uit RVS304 voor duurzaamheid
3 - Afsluitbaar deksel
4 - Gebruik Primus-stijl gaspatronen van 430g tot 460g of vervang de regulator voor het aansluiten van grotere propaancilinders
5 - Piëzo-ontsteking
6 - Afsluitbare, verwijderbare vetopvangbak
7 - Optionele steun/beugel voor montage op boot, camper of balkon
8 - Geen montage vereist
9 - Opvouwbare pootjes voor eenvoudige opberging en draagbaarheid



1 - Brûleur tubulaire en acier inoxydable 3,1 kW
2 - Structure en acier inoxydable 304 pour une meilleure longévité
3 - Couvercle verrouillable
4 - Utiliser avec des cartouches de gaz de type Primus de 430g à 460g ou remplacer le régulateur pour brancher à des bouteilles de propane plus grosses
5 - Bouton-poussoir d'allumage
6 - Tiroir de récupération des graisses verrouillable
7 - Options de fixation pour bateaux, camping-cars et balcons
8 - Aucun montage nécessaire
9 - Pieds repliables facilitant le rangement et le transport

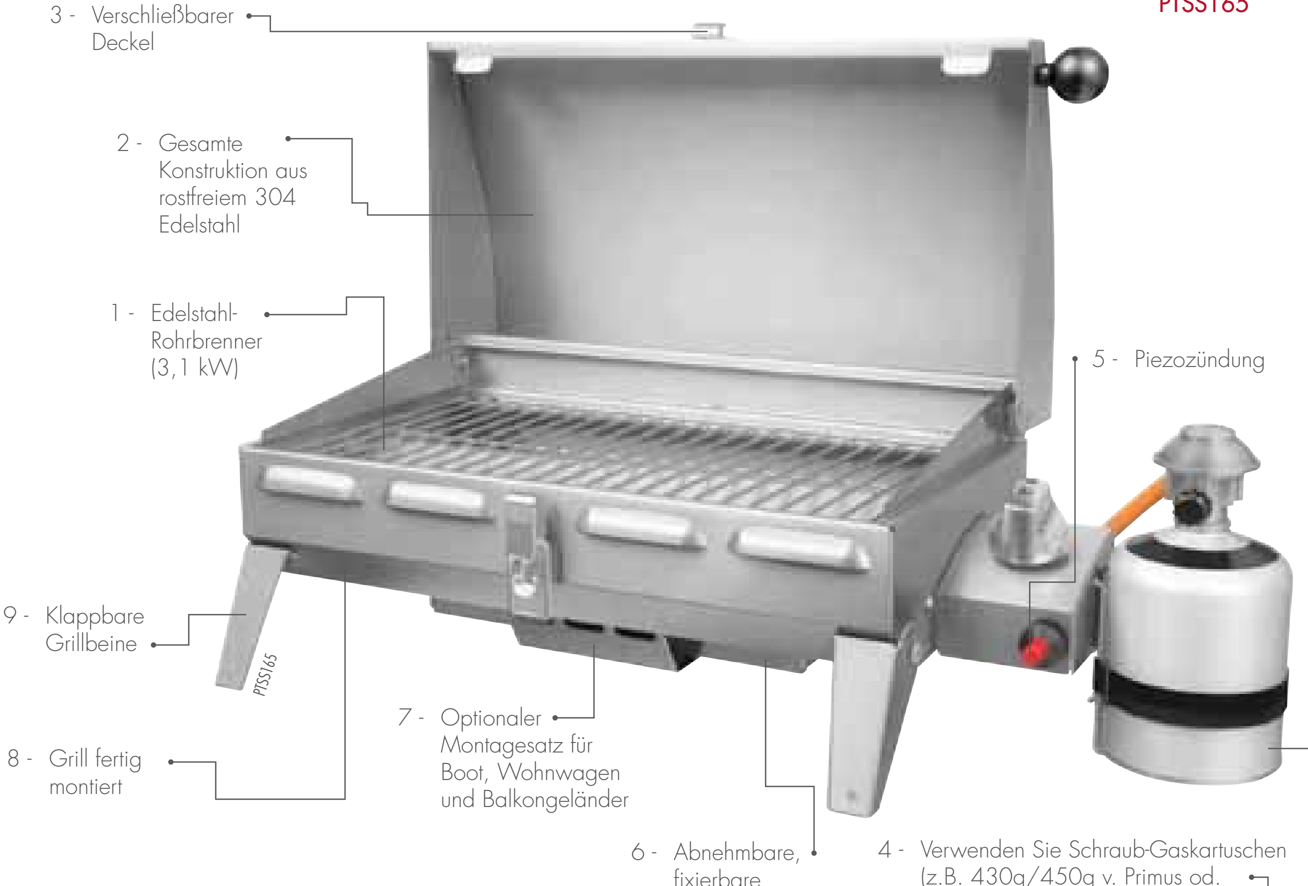




Rohrbrenner und Flammenschutzeinsatz
Tube Burner & Sear Plate
Buisbrander & schroeiplaat
Brûleur tubulaire & plaque de brûleur

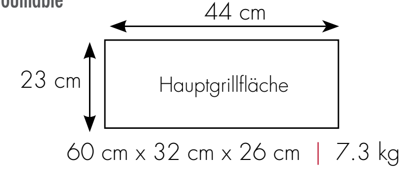


Optionaler Boot-Montagesatz
Optional Marine Mounts
Optionele steun/beugel
Options de fixation pour Marine

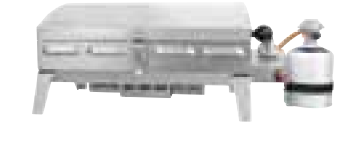


44 cm
23 cm
Hauptgrillfläche

60 cm x 32 cm x 26 cm | 7.3 kg







NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



INDIREKTES GRILLEN – Indirektes Grillen funktioniert ähnlich wie Backen. Schalten Sie dafür einfach die Brenner einer Seite heiß ein und platzieren Sie das Grillgut auf der anderen Seite. Diese Methode eignet sich hervorragend für das Zubereiten von Rinderbrust oder Rippchen, die ein langsames Garen bei schwacher oder mittlerer Hitze bevorzugen.

INDIRECT GRILLING – Similar to baking. The food is placed above the unlit burner instead of directly over the flame. This can be achieved by only igniting some of the burners – light one side on high and cook the food on the other. This is an excellent way to cook tough cuts of meat, like brisket and ribs, that require long, slow cooking at low or moderate heat.

INDIRECTE GRILL-METHODE – Net als in een oven. Het voedsel ligt boven een brander die uit staat in plaats van direct over een vlam. Steek een beperkt aantal branders aan - verwarm één kant tot die heet is en leg het voedsel aan de onverwarmde kant. Dit is een uitstekende manier om minder malse stukken vlees zoals riblappen of ribstukken, die een langere kooktijd vergen, te bereiden.

CUISSON INDIRECTE – Comme dans un four. Les aliments sont placés sur un brûleur éteint au lieu d'être posés directement sur la flamme. Pour ce faire, il suffit de n'allumer qu'un partie des brûleurs en réglant l'une des section sur la puissance maximum et en cuisant les aliments sur la section éteinte. C'est un excellent moyen de cuire les morceaux de viande un peu durs, comme la poitrine ou les côtes, qui exigent une longue cuisson à feu doux ou modéré.

EXKLUSIV GRILLEN MIT NAPOLEON®



Verwandeln Sie Ihren Gas- in einen Holzkohlegrill!

Ein Highlight von Napoleon®: Mit dem optionalen Holzkohle-Räuchereinsatz können Sie einfach zwischen Gas und Holzkohle wechseln. Entfernen Sie die Grillroste und -platten und platzieren Sie den Einsatz über den Brennern. Füllen Sie ihn mit Grillkohlen und befeuern Sie diese wie gewohnt über die Gasbrenner. Setzen Sie die Grillroste wieder ein und genießen Sie das nostalgische Grillen mit Holzkohle!

Turn Your Gas Grill into a Charcoal Grill!

A Napoleon® Exclusive! The optional charcoal/smoker tray gives you the freedom to switch from gas to charcoal with relative ease. Simply remove the cooking grids and sear plates and place the tray directly on the burners, fill with charcoal and light using your gas burners. Replace your cooking grids and now you're charcoal grilling!

Verander uw gas-grill in een houtskool-grill!

Een highlight van Napoleon®: met de optioneel verkrijgbare houtskool-inzet kunt u eenvoudig wisselen tussen gas en houtskool. Verwijder het rooster en de vlamverdeler en plaats de houtskool-inzet direct op de branders. Vullen met houtskool en ontsteek m.b.v. de gasbrander. Herplaats het grillrooster en geniet van het nostalgische grillen met houtskool!

Transformer le barbecue au gaz en un barbecue à charbon

Une exclusivité Napoleon® ! Le plateau charbon/fumeur optionnel vous donne la liberté de passer assez facilement du gaz au charbon. Ôtez simplement les grilles de cuisson et placez le plateau directement sur les brûleurs ; remplissez-le de charbon et allumez en utilisant les brûleurs au gaz. Remettez vos grilles de cuisson et vous faites maintenant un barbecue au charbon !



Infrarot-Technologie

Zur Erzeugung von Infrarotstrahlung nutzen Napoleon® Infrarotgrills keramische Brenner mit tausenden kleinen Flammenauslässen. Die Flammenenergie wird von der Keramik absorbiert, diese beginnt zu glühen und erzeugt Temperaturen von bis zu 980°C. Durch die Hitze der SIZZLE ZONE™ wird das Grillgut rasch versiegelt, bleibt saftig und geschmackvoll. Das Ergebnis ist unverwechselbar: saftige, intensive Gerichte bei kürzerer Grillzeit. Das spart Gas und Geld.

Infrared Technology

Napoleon® infrared grills use ceramic burners with thousands of evenly spaced flame ports to generate infrared radiant energy. The flame energy is absorbed by the ceramic, which then glows and heats up to an incredible 980˚C. This remarkable SIZZLE ZONE™ heat intensity quickly sears your food to lock in moisture and flavour. The results are unmistakable - succulent, flavourful food in a much-reduced grilling time, saving fuel and money.

Infrarood technologie

Napoleon® infrarood-grills hebben een keramische brander met duizenden kleine vlamopeningen om infraroodstraling te produceren. Die vlam-energie word door de keramiek geabsorbeerd zodat deze begint te gloeien en ontwikkeld hierbij temperaturen tot 980°C. Door de hitte van de SIZZLE ZONE™ wordt het grill-goed snel dicht geschroeid en blijft het sappig en vol van smaak. Het resultaat is onmiskenbaar: sappige, intensieve gerechten met korte grilltijd. Uw spaart gas en geld.

Technologie infrarouge

Les grilles infrarouges Napoleon® utilisent des brûleurs en céramique avec des milliers d'orifices de flammes régulièrement espacés permettant de générer une énergie à rayonnement infrarouge. L'énergie de la flamme est absorbée par la céramique qui, ensuite, luit et chauffe jusqu'à une température incroyable de 980°C. L'intensité de cette ZONE DE GRESILLEMENT saisit rapidement vos aliments pour en conserver l'humidité et la saveur. Les résultats sont incontestables – des aliments succulents, pleins de saveur, en un temps de cuisson réduit, permettant des économies de combustibles et d'argent.



Garen am Drehspieß

Durch die Drehbewegung am Drehspieß gart das Fleisch im eigenen Saft, bleibt saftig und wird gleichzeitig knusprig braun. Diese Methode eignet sich besonders für große Fleischstücke wie Braten, Geflügel oder Lammkeule. Fleisch vom Drehspieß ist allgemein saftiger, weil es mit dem eigenen Saft beträufelt und langsam gegart wird.

Rear Burner Rotisserie Cooking

The rear rotisserie burner heat waves quickly seal and lock in the juices for superior tenderness. Restaurant style results and perfect self-basting roasts every time. Rotisserie cooking allows the food to self-baste, sealing in the juices while browning the outside surface. Use the rotisserie method of cooking for large cuts of meat like roasts, poultry or legs of lamb. There are so many advantages to rotisserie cooking, meats are generally juicier, self-basted and slow roasted.

Barbecue-draaispit

Door de draaiende beweging van het spit gaart het vlees in het eigen sap waardoor het sappig blijft en gelijktijdig een krokant bruin korstje krijgt. Deze methode is bijzonder geschikt voor grotere stukken vlees zoals een braadstuk, gevogelte of lamsbout. Vlees van het draaispit is over het algemeen sappiger omdat met eigen sap bedruipt en langzaam gegaard wordt.

Brûleur de rôtisserie arrière

Les vagues de chaleur du brûleur de rôtisserie arrière enferment les jus, pour une viande extrêmement tendre. Des résultats comme ceux des restaurants et une rôtisserie parfaite avec auto-arrosage, à chaque fois. La rôtisserie permet aux aliments un auto-arrosage, enfermant les jus tout en brunissant la surface extérieure. Utiliser la rôtisserie comme méthode de cuisson pour les gros morceaux de viande, tels que les rôtis, la volaille ou les jambes d'agneau. La rôtisserie offre tellement d'avantages ; les viandes sont généralement plus juteuses, auto-arrosées et lentement rôties.

GRILLZUBEHÖR FÜR JEDEN TAG



67731 – Holzkohle-/Räuchereinsatz
Charcoal smoker tray
Houtskoolbak voor rookoven
Plateau à charbon/fumage



67400 – Holzkohlekörbe-Set
Indirect cooking baskets
Houtskoolmandjes voor indirecte warmte
Paniers à cuisson indirecte



67800 – Holzkohle-Anzündkamin
Charcoal starter
Brikettenstarterset
Cheminée d'allumage



67011 – Räucherpfeife
Smoker pipe
Rookbuis
Boîtier de fumage



Gusseisen Wendeplatten
Cast aluminum griddles
Gietijzeren grill-plaat
Planchas en fonte d'aluminium



Edelstahl-Grillplatten
Stainless steel griddles
Roestvrijstalen grill-plaat
Planchas en acier inoxydable



56011 – 3-in1 antihaftbeschichteter Bräter
3 in 1 non-stick rib/roast rack
3-in-1 grill-rek met antiaanbaklaag
Plat à rôti/côtes 3-en-1 anti-adhérent



70009 – Spare-Rib-Halter aus Edelstahl
Stainless steel rib rack
Roestvrijstalen grill-rek voor ribbetjes
Plat à côtes en acier inoxydable



57010 – Multifunktions-Grillkorb
Multi use basket
Veelzijdige grill-mand
Gril multi-usage



DAS PERFEKTE STEAK – Achten Sie beim Kauf eines großen Steaks auf einen guten Zuschnitt und eine gleichmäßige Dicke von ca. 3,5 cm. Für ein zartes Steak sollte das Fleisch von höchster Qualität und gut durchwachsen sein. Je besser das Fleisch, desto köstlicher das Steak. Für eine schnelle Sauce, eine fertige Barbecuesauce mit gehackten Chilischoten, Worcestershiresauce, einem Spritzer Essig, frisch gehackten Zwiebeln oder Knoblauch oder beliebigen anderen Zutaten verrühren. Haben Sie schon die leckeren BBQ-Saucen von Napoleon® probiert?









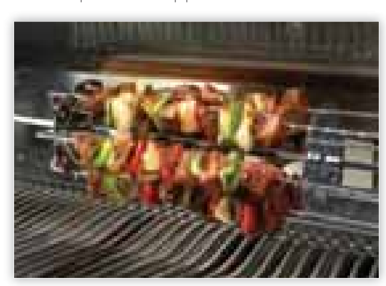
56020 – 2-in-1 Wok mit Geflügelhalter
Wok & beer can chicken roaster
Wok met geïntegreerde blikjeshouder
Wok à poulet & support à canette de bière



56021 – Geflügelhalter aus Edelstahl
Stainless Steel Chicken Roaster
Roestvrijstalen rooster voor kip
Support pour poulet & canette de bière



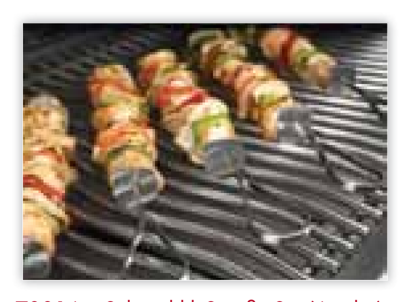
56003 – Bratpfanne aus Gusseisen
Cast iron skillet
Gietijzeren braadpan
Poêle en fonte



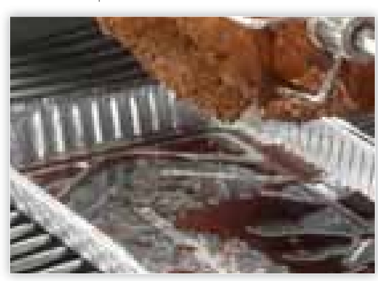
64007 – Schaschlik-Set für Drehspießmontage
Rotisserie shish kebab wheel
Roterende kebabspies
Rôtissoire pour brochettes



64003 – Grillkorb für Drehspießmontage
Tumble basket
Roterende mand
Panier pêle-mêle



70016 – Schaschlik-Spieße-Set (6-teilig)
Six piece skewers
6-delige set spiesen
Jeu de 6 brochettes



62008 – Große Alutropfschalen
Large drip pans
Ruime vetopvangbakjes
Grandes barquettes



Drehspieß-Sets
Rotisserie kits
Draaispitkits
Kits de rôtissoire



Drehspieß-Motor mit Leuchte
Rotisserie motors with light
Roterende motor met verlichting
Moteurs de rôtissoire avec éclairage



FINDING THE PERFECT STEAK – When buying a large steak, choose one that has a uniform thickness of about 3 ½ centimeters. Buy a top quality cut that is well marbled to ensure tenderness. The better the quality of beef, the tastier your steak will be. For a quick sauce, jazz up store-bought BBQ sauce by adding chopped chilies, a little Worcestershire sauce, a splash of vinegar, some chopped fresh onions or garlic, or get creative.

GRILLZUBEHÖR FÜR JEDEN TAG



55005 – Edelstahl-Pinsel mit Silikonborsten
Stainless steel silicone brush
Siliconen kwast met RVS steel
Pinceau silicone en inox



70018 – Grillpinsel mit Silikonborsten
Silicone basting brush
Siliconen kwast
Pinceau à badigeon en silicone



55015 – Edelstahl-Grillzange
Stainless steel tongs
Roestvrijstalen tang
Pinces en inox



70003 – Pizza-Heber
Pizza spatula
Pizzaspatel
Spatule à pizza



70010 – PRO Wender aus Edelstahl
Professional spatula
Professionele spatel
Spatule professionnelle



55207 – Chef-Messer
Chef's knife
Koksmes
Couteau du chef



70019 – Grillbesteck-Set (3-teilig)
Three piece toolset
3-delige keukenset
Jeu de 3 ustensiles



70011 – Profi-Grillbesteck (5-teilig)
Professional 5 piece toolset
Professionele 5-delige set
Jeu de 5 ustensiles professionnels



70012 – Profi-Schneidebrett-Set
Professional cutting board set
Professionele snijplankset
Kit professionnel de planche à découper



DE PERFECTE BIEFSTUK – Wanneer u een biefstuk voor de barbecue koopt, kiest u er best één met een gelijkmatige dikte van 3,5 cm. Kies een stuk vlees van goede kwaliteit, liefst goed doorregen, voor extra malsheid. Hoe beter de kwaliteit, hoe smakelijker uw steak zal zijn. Voor een snelle saus neemt u een gekochte BBQ-saus en voegt u enkele fijngesneden chilipepers, wat Worcestershire saus, azijn en fijngehakte ui of knoflook toe. Laat uw culinaire verbeelding werken.



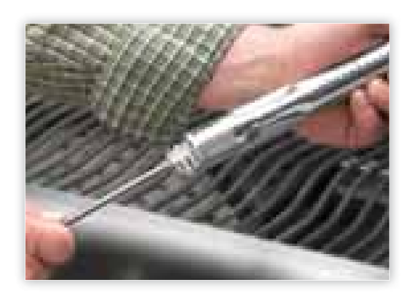




62011 – Grillbürste mit Messingborsten
Brass grill brush
Koperen draadborstel
Brosse en laiton pour gril



62035 – Edelstahl-Grillbürste
Stainless steel grill brush
Roestvrijstalen schuurborstel
Brosse en inox pour gril



62005 – Brennerrohr-Reiniger
Venturi cleaner
Schoonmaakborstel voor branderbuizen
Brosse Venturi



70006 – Digitales Funk-Thermometer
Digital thermometer
Digitale thermometer
Thermomètre électronique



70005 – Salzmühle
Salt grinder
Zoutmolen
Moulin à sel



70004 – Pfeffermühle
Pepper grinder
Pepermolen
Moulin à poivre



62135 – Grillschürze für Sie & Ihn
Grilling apron
Barbecueschort
Tablier pour grillades



62140 – Hitzebeständige Finger-Grillhandschuhe
Heat resistant gloves
Hittebestendige handschoenen
Gants isolants



Abdeckhauben
Grill covers
Hoezen
Housses de barbecue



TROUVER LE STEAK IDÉAL – Si vous devez acheter un gros steak, choisissez un morceau ayant une épaisseur égale de part en part, d'environ 3,5 cm. Préférez les morceaux de qualité bien persillés, qui garantissent une viande tendre. Plus la viande de bœuf est de qualité, plus votre steak sera savoureux. Idée de sauce rapide : Améliorez une sauce BBQ du commerce en y ajoutant des piments émincés, un peu de sauce Worcestershire, une goutte de vinaigre, un peu d'oignon ou d'ail finement émincé, et faites parler votre créativité!



ANATOMIE DES PERFEKTEN GRILLS



1 - EASY SET™ knobs connect to precision brass valves for precise heat control
2 - Reliable electronic or JETFIRE™ ignition
3 - 3.7 kW optional infrared SIZZLE ZONE™ grill and side burner
4 - Removable stainless steel warming rack
5 - Temperature gauge with ACCU-PROBE™ sensor
6 - Space saving LIFT EASE™ roll top lid with stainless steel tubular handle
7 - Stainless steel infrared rear rotisserie burner
8 - Universal stainless steel rotisserie bracket
9 - Ice bucket and cutting board
10 - Stainless steel side shelves with condiment tray and tool holders
11 - Heavy duty stainless steel cooking system
- Patented WAVE™ cooking grids
- Self cleaning sear plates for reduced flare-ups
- Durable 16 gauge burners for controlled, even heat

12 - EASY ROLL™ locking casters
13 - Convenient storage & tank compartment in most models
14 - Heavy duty galvanized, rust resistant cart construction



1 - EASY SET™ knoppen verbonden met koperen precisie-ventielen voor exacte warmteregeling
2 - Betrouwbare, elektronische of JETFIRE™ ontsteking
3 - 3,7 kW optionele, infrarode grill en zijbrander met SIZZLE ZONE™
4 - Verwijderbaar, roest-vrijstalen warmhoudrek
5 - Thermometer met ACCU-PROBE™ sonde
6 - Plaatsbesparend LIFT EASE™ roldeksel met roestvrijstalen, buisvormige handgreep
7 - Roestvrijstalen, infrarode draaispitbrander achterin
8 - Universele, roestvrijstalen draaispitbeugel
9 - Ijsemmer en snijplank
10 - Roestvrijstalen zijvakken met specerijenrek en houders voor barbecuegereedschap
11 - Hoogwaardig, roestvrijstalen kooksysteem
- Gepatenteerde WAVE™ grill-roosters
- Zelfreinigende schroeiplaten voor minder opflakkeringen
- Duurzame 1,6 mm RVS branders voor een gelijkmatige, regelbare warmte

12 - EASY ROLL™ vastzetbare zwenkwieltjes
13 - Handige opbergruimte & gascilinder-kast bij de meeste modellen
14 - Hoogwaardige, gegalvaniseerde roestbestendige constructie

1 - Boutons EASY SET™ connectés à des vannes en laiton pour un contrôle précis de la chaleur
2 - Allumage électronique fiable ou JETFIRE™
3 - Barbecue et brûleur latéral SIZZLE ZONE™ infrarouges 3,7 kW optionnels
4 - Tiroir chauffe-plat amovible en acier inoxydable
5 - Jauge de température avec capteur ACCU-PROBE™
6 - Couvercle LIFT EASE™ à gain d'espace avec poignée tubulaire en inox
7 - Brûleur arrière en inox pour rôtissoire à l'infrarouge
8 - Support de rôtissoire universel en acier inoxydable
9 - Bac à glace avec planche à découper
10 - Plans de travail latéraux en acier inoxydable avec plateaux à condiments et porte-ustensiles
11 - Système de cuisson robuste en acier inoxydable
- Grilles de cuisson WAVE™ brevetées
- Plaques de brûleurs autonettoyantes pour des poussées de flamme limitées
- Brûleurs durables 1,29 mm pour une chaleur homogène et contrôlée

12 - Roulettes à blocage EASY ROLL™
13 - Étagères et placards de rangement sur la plupart des modèles
14 - Structure du chariot robuste, galvanisée et antirouille

5 - Thermometer aus Edelstahl mit ACCU-PROBE™-Sensor

6 - Platzsparende LIFT EASE™ Rollhaube mit Rundgriff aus Edelstahl

4 - Abnehmbarer Warmhalterost aus Edelstahl

7 - Infrarot-Heckbrenner für knusprige Gerichte vom Drehspieß

8 - Universaler Drehspießhalter aus Edelstahl

3 - 3,7 kW SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner

9 - Eisbehälter mit integriertem Schneidebrett

2 - Zuverlässiges elektronisches oder JETFIRE™ Zündsystem

10 - Edelstahl-Seitenablage mit Gewürz-/Getränkehalter und Besteckhaken

1 - EASY SET™ Bedienelemente mit Präzisionsventilen aus Messing für präzise Wärmeregulierung

11 - Hochleistungsgrillsystem aus Edelstahl
- Patentierte WAVE™ Stabgrillroste
- Selbstreinigende Flammenschutzeinsätze für verringerte Aufflammgefahr
- Langlebige, dickwandige Brenner für geregelte, gleichmäßige Wärmeverteilung

14 - Stabile, rostbeständige, verzinkte Wagenkonstruktion

13 - Praktischer Stauraum und Gasflaschenschrank

12 - EASY ROLL™ fixierbare Lenkrollen

PRO600RSIB mit Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner



WIE FUNKTIONIERT GRILLEN MIT INFRAROTWÄRME?

Holzkohle ist die traditionelle Art des Infrarotgrillens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab. Das Grillgut wird dabei kaum ausgetrocknet. Der Infrarotbrenner von Napoleon® funktioniert auf ähnliche Weise: Jeder Brenner enthält Tausende Flammenauslässe, die die keramische Oberfläche aufheizen, bis sie rot zu glühen beginnt. Durch dieses Rotglühen wird die gleiche Art von Infrarotstrahlen an das Grillgut abgegeben, ohne den beim Holzkohlegrillen nötigen Aufwand. Zusätzlich entsteht ein konsistenter Wärmebereich, der gegenüber einem Holzkohlefeuer deutlich einfacher zu regulieren ist. Für scharfes Anbraten kann der Brenner zunächst auf hohe Flamme gestellt werden und für eine weitere, langsamere Zubereitung kann die Brennerflamme reduziert werden. Infrarotbrenner von Napoleon® erzeugen extrem hohe Temperaturen und sind somit perfekt für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten geeignet.

Sie lieben die bequeme und rasche Zubereitung am Gasgrill, vermissen aber das köstliche Aroma von Holzkohle? Kein Problem! Der Holzkohleeinsatz von Napoleon® wird wie gewohnt mit dem Gasgrillzünder gezündet. Vor der Verwendung des Holzkohleeinsatzes sollten Sie planen, wie viel Holzkohle nötig ist, um das gewünschte Grillgericht zuzubereiten. Sie benötigen etwa eine Lage Holzkohle für Hamburger oder Steaks und zwei Lagen für Bratenstücke oder Hähnchen. Schütten Sie ausreichend Holzkohle in den Holzkohleeinsatz, um die erforderlichen Lagen herzustellen. Häufeln Sie die Holzkohle kegelförmig an. Entfernen Sie einen der Flammenschutzeinsätze und stellen Sie den Gasbrenner unter dem Holzkohleeinsatz auf hohe Flamme. Stellen Sie den Brenner ab, wenn die Holzkohle rot glüht. Die Kohlen brennen lassen, bis sie eine weiße Oberfläche aufweisen. Die Kohlen gleichmäßig auf dem Holzkohleeinsatz verteilen. Schließen Sie den Grilldeckel und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Grillgut auflegen.

Charcoal is the traditional way of infrared cooking that we are all familiar with. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, with very little drying effect. The Napoleon® infrared burner cooks in the same way. In each burner, 10,000 ports each with its own tiny flame cause the surface of the ceramic to glow red. This glow emits the same type of infrared heat to the food, without the hassle or mess of charcoal. It also provides a more consistent heated area that is far easier to regulate than a charcoal fire. For instantaneous searing, the burners can be set to high, yet they can also be turned down for slower cooking. The bottom line is that Napoleon's infrared burners produce searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers and other meats.

Still want the convenience of gas, but long for that charcoal flavour? No problem! Napoleon's charcoal tray lights easily with your gas burner. Before you begin to use your charcoal tray, you will need to determine how much charcoal you are going to need to complete the meal. Approximately one layer for burgers or steaks and two layers for roasts or chicken. Pour enough charcoal into the tray to make the layers needed. Stack charcoal into a cone shape. Remove one sear plate, light the gas burner directly under the charcoal tray and burn on high until the charcoal is glowing red and then turn off the gas burner. Let coals burn until all coals are white on the surface. With a long handle instrument, spread the coals evenly across the coal grate. Close lid, wait 5 minutes and start cooking!

Houtskool is dé traditionele manier van koken met infrarode straling. De gloeiende briketten stralen infrarode energie uit in de richting van het voedsel op de grill, waarbij het voedsel zelf weinig uitdroogt. De infrarode branders van Napoleon® werken volgens hetzelfde principe. Elke brander bevat 10.000 openingen en uit elke opening schiet een vlam omhoog die het oppervlak van de keramische ring gloeiend rood maakt. Deze gloed verspreidt op haar beurt infrarode warmte naar het voedsel op de grill, zonder de rompslomp of vuiligheid die houtskool met zich meebrengt. Het creëert een meer gelijkmatig verwarmde zone die eenvoudiger te regelen is dan een houtskoolvuur. Voor snel dichtschroeien, zet u de branders voluit open. Voor langzaam roosteren, draait u de branders eenvoudig lager. Feit is dat de infrarood branders van Napoleon® zoveel hitte genereren dat uw biefstukken, hamburgers of andere voedingswaren lekkerder en sappiger blijven.

U bent overtuigd van het gemak van gas, maar u mist die typische gerookte smaak? Geen probleem! De houtskoolbak van Napoleon® kan snel uw gasbrander ontstoken worden. Voordat u de houtskoolbak gebruikt, moet u wel even uitrekenen hoeveel houtskool u denkt nodig te hebben voor het volledige kookproces. Reken op één laag voor hamburgers en biefstuk, maar twee lagen voor braadstukken en kip. Leg voldoende houtskool in de bak om de nodige lagen te vormen. Stapel de briketten in de vorm van een piramide of kegel. Verwijder een schroeiplaat, steek de brander onder de houtskoolbak aan en laat deze voluit branden tot de kolen roodgloeiend zijn. Draai de brander uit. Laat de kolen branden tot ze bedekt zijn met een fijne laag grijs as. Gebruik een tang met een lange steel om de briketten zo gelijkmatig mogelijk uit te spreiden. Sluit het deksel en wacht 5 minuten voordat u begint te grillen.

La cuisson au charbon de bois est le mode de cuisson traditionnel que nous connaissons tous. Les briquettes incandescentes émettent un rayonnement infrarouge qui cuit les aliments, avec un dessèchement très limité. Le brûleur infrarouge de Napoleon® cuit les aliments de la même manière. Chaque brûleur est muni de 10 000 orifices ayant chacun sa propre petite flamme, qui chauffent la surface de la céramique qui, à son tour, devient rougeoyante. C'est cette incandescence qui communique de la chaleur aux aliments pour les cuire, sans les complications et les salissures du charbon. De plus, la chaleur est bien mieux répartie sur la zone de cuisson, et est plus facilement réglable qu'un feu de bois. Pour une saisie instantanée, les brûleurs peuvent être réglés sur une température élevée, mais ils peuvent aussi être réglés à faible température pour une cuisson à petit feu. En résumé, les brûleurs infrarouges de Napoleon® produisent la chaleur idéale pour des steaks, hamburgers et autres viandes juteux et savoureux à souhait.

Vous aimez la simplicité du gaz mais vous aimeriez des grillades au charbon ? Aucun problème ! Le panier à charbon de Napoleon s'allume en un tournemain avec votre brûleur à gaz. Avant d'utiliser votre panier à charbon, vous devez déterminer quelle quantité de charbon sera nécessaire pour cuire votre repas. Il vous faudra à peu près une couche de charbon pour cuire des steaks (hachés ou non) et deux couches pour un rôti ou un poulet. Versez la quantité adéquate de charbon dans le panier. Empilez les briquettes en forme de cône. Enlevez l'une des plaques de brûleur, allumez le brûleur à gaz situé sous le panier à charbon, et laissez-le sur intensité maximale jusqu'à ce que le charbon devienne incandescent. Éteignez le brûleur à gaz. Laissez brûler le charbon jusqu'à ce que la surface des briquettes devienne blanche. À l'aide d'un ustensile à long manche, étalez le charbon sur la grille à charbon. Fermez le couvercle puis attendez 5 minutes avant de commencer la cuisson.





	Prestige® Serie				LEX Serie			LE Serie		Triumph™ Serie			Charcoal Serie					Portable Serie
AUSSTATTUNGSMERKMALE	**PT750RSBI**	**PRO600RSIB**	**PRO500RSIB**	**P500RSIB**	**LEX730RSBI**	**LEX605RSBI**	**LEX485RSIB**	**LE485RSIB**	**LE485SB**	**T495SB**	**T410SB**	**T325SB**	**PRO605CSS**	**AS300K**	**NK22CK-C**	**PRO22K-LEG**	**NK22CK-L-1**	**PTSS165**
LIFT EASE® Rollhaube	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-
Grill-/Deckelfarbe	ss	ss	ss	ss/bk	ss	ss	ss	ss/bk	ss	bk	bk	bk	ss	bk	bk	bk	bk	ss
ACCU PROBE® Thermometer	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-
Elektronisches Zündsystem	S	S	S	S	-	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JETFIRE® Zündsystem	-	-	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-
Zündung für Heckbrenner	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Untere Edelstahlbrenner	2	-	-	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Unterer Edelstahl-Infrarotbrenner	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	2	-	-	-	-	-	1
Edelstahl-Infrarot-Heckbrenner für Drehspieß	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Keramik-Infrarot-Heckbrenner für Drehspieß	-	-	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Holzkohle-Heckbrenner für Drehspieß	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-
Seitenbrenner mit Kochfeld	S	-	-	-	S	S	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-
Infrarot SIZZLE ZONE® Seitenbrenner	-	S	S	S	-	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
WAVE® Stabgrillroste aus Edelstahl	-	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9,5mm WAVE® Stabgrillroste aus Edelstahl	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
WAVE® Grillroste aus Gusseisen	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	S	S	S	-	S	S	-	-
Integriertes Eisfach mit Schneidebrett	-	S	S	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
EASY SET® Bedienelemente	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-
i-GLOW® Bedienelemente mit Hintergrundbeleuchtung	-	-	S	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Regulierbare Lüftungsschlitze	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	S	S	-
Abnehmbare Auffangschale	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	S
Warmhalterost	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-
Als Erdgasmodell erhältlich	N	Y	Y	Y	N	N	N	Y	N	N	N	N	-	-	-	-	-	N
10 Jahre Eingeschränkte Garantie	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-
Eingeschränkte Garantie auf Lebenszeit	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	S	-	S	S	S	-
ZUBEHÖR	**PT750RSBI**	**PRO600RSIB**	**PRO500RSIB**	**P500RSIB**	**LEX730RSBI**	**LEX605RSBI**	**LEX485RSIB**	**LE485RSIB**	**LE485SB**	**T495SB**	**T410SB**	**T325SB**	**PRO605CSS**	**AS300K**	**NK22CK-C**	**PRO22K-LEG**	**NK22CK-L-1**	**PTSS165**
Professionelles Drehspieß-Set mit 4 Gabelspießen	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hochbelastbares Drehspieß-Set mit 2 Gabelspießen	-	-	0	0	-	-	-	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-
Holzkohleeinsatz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-
Räucherpfeife	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Abdeckhaube	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Tragetasche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S
LEISTUNG (KW)	**PT750RSBI**	**PRO600RSIB**	**PRO500RSIB**	**P500RSIB**	**LEX730RSBI**	**LEX605RSBI**	**LEX485RSIB**	**LE485RSIB**	**LE485SB**	**T495SB**	**T410SB**	**T325SB**	**PRO605CSS**	**AS300K**	**NK22CK-C**	**PRO22K-LEG**	**NK22CK-L-1**	**PTSS165**
Haupt-Infrarotbrenner	8.2	-	-	-	4.8	4.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Haupt-Rohrbrenner	12.3	16	14	14	19.2	14.4	14.4	14.4	14.4	16.4	12.0	8.0	-	-	-	-	-	3.1
Seitenbrenner	4.0	3.7	3.5	3.5	2.8	2.8	3.8	3.8	3.8	2.4	2.4	2.4	-	-	-	-	-	-
Infrarot-Heckbrenner	4.7	8	5	5	5.3	5.3	4	4.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Insgesamt	29.2	27.7	22.5	22.5	32.1	27.3	22.2	22.2	18.2	18.4	14.4	10.4	-	-	-	-	-	3.1
ABMESSUNGEN	**PT750RSBI**	**PRO600RSIB**	**PRO500RSIB**	**P500RSIB**	**LEX730RSBI**	**LEX605RSBI**	**LEX485RSIB**	**LE485RSIB**	**LE485SB**	**T495SB**	**T410SB**	**T325SB**	**PRO605CSS**	**AS300K**	**NK22CK-C**	**PRO22K-LEG**	**NK22CK-L-1**	**PTSS165**
Gesamtlänge (cm)	221	187	169	163	186	169	152	155	155	141	128	115	177	50	113	72	70	60
Gesamttiefe (cm)	72	68	67	67	70	70	70	68	68	56	56	56	70	50	62	60	60	32
Gesamthöhe (cm)	126	130	131	128	125	125	125	121	121	114	114	114	126	120	107	100	110	26

S = Standard   0 = Optional   Deckelfarben: SS = Stainless Steel/ Edelstahl, BK = Black/Schwarz   Y= Yes   N = No





Österreich
Wolf Steel VertriebsgmbH
Pfarrsiedlung 14
3351 Weistrach
Tel: +43(0) 7477 42530
Fax: +43(0)7477 42530-19
austria@napoleonproducts.com

Germany, Netherlands
Heartland Europe BV
Rijsbosch 2
4112 MC Beusichem
Phone: +31 345 588655
Fax: +31 345 502100
info@napoleongrills.nl

United Kingdom
Wolf Steel (U.K.) Ltd
Home Farm Courtyard
Meriden Road
Berkswell Coventry CV7 7BG
Phone: 01676 522788
Fax: 01676 522213
info@napoleongrills.co.uk

Italy
Verdearredo S.r.L.
Via La Spezia 168/b
43125 Parma
Phone: +39 0521 825425
Fax: +39 0521 989635
info@napoleongrills.it

napoleongrills.eu • napoleongrills.co.uk

Authorized Dealer








ADBRFL-EXG 08/2013